KIKKOMAN

Bánh Xèo mit Kimchi-Crevetten & Sesam-Dip

Gesamtzeit **85 Min.** **45 Min.** Vorbereitungszeit **40 Min.** Kochzeit **60 Min.** Wartezeit

ZUTATEN

10 Portion(en)

Für den Crêpe-Teig:

300 g	Reismehl
15 g	Kurkuma, gemahlen
5 g	Salz
250 g	Kokosmilch
250 ml	Wasser, kalt
100 ml	Pflanzenöl, zum Ausbacken

Für die Pickles:

150 ml	Reisessig
100 ml	Wasser
10 g	Salz
60 g	Zucker
2	Sternanis
200 g	Karotten, geschält, in Julienne
200 g	Rettich, geschält, in Julienne

Für die Füllung:

1 kg	Crevetten, geschält, entdarmt
200 g	Zwiebeln, in feinen Streifen
100 ml	Kikkoman scharfe Chilisauce für Kimchi
500 g	Sojasprossen, geputzt
50 ml	Pflanzenöl, zum Anbraten

Für den Dip:

100 ml	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
40 ml	Reisessig
30 g	Zucker
30 g	Chili, rot, fein gehackt
20 g	Knoblauch, fein gehackt

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Für die Pickles Reisessig, Wasser, Salz, Zucker und Sternanis aufkochen, bis sich Salz und Zucker gelöst haben. Heiss über Karotten und Rettich giessen und mindestens 30 Minuten, idealerweise über Nacht, im Kühlschrank ziehen lassen.

Schritt 2

Für den Crêpe-Teig Reismehl, Kurkuma und Salz vermischen. Kokosmilch und Wasser einrühren, bis ein glatter, dünnflüssiger Teig entsteht. Den Teig mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

Schritt 3

Für den Dip Kikkoman Sojasauce, Reisessig, Zucker, Chili, Knoblauch, Sesam und Kikkoman Sesamöl verrühren. Bis zum Servieren beiseitestellen.

Schritt 4

Für die Füllung Crevetten bei starker Hitze portionsweise mit etwas Pflanzenöl 1–2 Minuten braten. Zwiebeln hinzugeben und weitere ca. 30 Sekunden sautieren. Mit Kikkoman Chilisauce Kimchi würzen.

Schritt 5

Für jeden Crêpe etwas Pflanzenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Eine dünne Schicht Teig eingiessen, gleichmässig verteilen und 1–2 Minuten braten. Anschliessend wenden.

Schritt 6

20 g	Sesam, geröstet
40 ml	Kikkoman Toasted Sesame Oil

Ausserdem:

50 g	Minze, gezupft
200 g	Salatblätter, z. B. Kopfsalat
50 g	Basilikum, gezupft

Die Crevetten, Sojasprossen und die abgetropften Karotten-Rettich-Pickles auf jeweils einer Hälfte der Crêpes verteilen.

Schritt 7

Die Crêpes mittig zusammenklappen und bei mittlerer Hitze fertig ausbacken, bis sie rundum kross sind.

Schritt 8

Bánh Xèo auf Salatblättern anrichten und mit Minze und Basilikum garnieren.

Schritt 9

Zum Verzehren die Crêpes in die Salatblätter wickeln und in den Dip tunken.