

# Koken met Neeltje Amikino

tekst: Neeltje Wiedemeijer

**A**mikino is een club van vrouwen uit alle windstreken die leuke dingen met elkaar doen. Amikino is een woord uit het Esperanto en betekent Vriendinnen. Het tweede jaar van het bestaan van Amikino werd gevierd met het uitgeven van een kookboekje met recepten van de deelnemers. Het thema is pannenkoek in de breedste zin van het woord. De recepten zijn afkomstig uit dertien keukens van over de hele wereld. Voor de lezers geef ik hier één van de recepten, uit China van vriendin Ching Lau.

## Tjen Ping

In het boekje staat een recept voor 32 pannenkoekjes. Ik geef u de helft. Mocht er een groot familiefeest aankomen dan kunt u het altijd weer verdubbelen.

### Voor het deeg:

500 gram bloem  
1/4 liter lauw water  
olie

### Vlees vulling:

250 gram gehakt  
een beetje wijn  
1/2 theelepel suiker  
125 gram zuurkool  
één bosuitje met het groen eraan  
Gemalen steranijs  
Zout en peper

### Eivulling:

5 hardgekookte eieren

1/2 theelepel suiker  
een paar druppels sesamolie  
sesamzaad om te bestrooien  
125 gram zuurkool  
één bosuitje met het groen eraan  
zout en peper

### Saus:

Sambal, azijn, suiker en ketjap

Doe het water in een keer bij de bloem en kneed het in tien minuten tot een soepele bal. Laat het deeg een uur rusten. Verdeel het in twee porties en verdeel de porties in balletjes ter grootte van een pingpongbal. Druk of rol de balletjes in pannenkoekjes met een diameter van 10 cm.

Maak de vullingen. Was de zuurkool 4 x en knijp de kool telkens goed uit. Bak het gehakt rul, en prak voor de eivulling de eieren. Vermeng de zuurkool met de an-

dere ingrediënten en leg een lepel vulling op alle pannenkoekjes. Neem een pannenkoekje met vulling in de palm van je hand. Vouw de randen naar elkaar toe zodat een buideltje ontstaat. Druk nu de buideltjes plat met de muis van de hand. Doe wat olie in een koekenpan en bak een pannenkoekje lichtbruin aan beide kanten. Voeg dan 2 eetlepels water toe en doe een deksel op de pan. Als het water verdampt is, is de pannenkoek gaar. Houdt het pannenkoekje warm terwijl je de andere maakt. Bestrooi de eierpannenkoekjes met sesamzaad. Maak een dipsausje van sambal, azijn, suiker en ketjap.

## Chin man jong (Eet smakelijk) ◀

Er zijn nog enkele boekjes beschikbaar, voor de liefhebber. Bel Frederica Armadillo op het Hagedoornplein, tel. 635 26 05



advertentie



WWW.AVONDVERKOOPSCHEK.NL

365 dagen per jaar geopend  
van 18.00 tot 1.00 uur  
zondags van 14.00 tot 1.00 uur

50% korting op wijn  
– zie onze website –

Niasstraat 8-12  
telefoon 020 - 665 07 89

