

Chinese pannenkoekjes met cha siu en zoetzure groentensaus

Mijn moeder sprak geen Frans. Toen wij een keer op vakantie waren in Frankrijk – lang geleden want ik was nog een kind – wilde ze bij de slager kip bestellen. Dus zei ze “kip”. De slager verstond er natuurlijk niks van dus zei ze het nog een keer, iets luider. En zo ging ze nog een tijdje door, steeds luider “kip” zeggend, maar natuurlijk zonder resultaat. Totdat ze uiteindelijk maar besloot “kukeleku!” te roepen. Weliswaar het geluid van een haan, maar dat begreep de slager uiteindelijk wel, gelukkig.



Ik dacht eraan toen ik zelf in Hong Kong, toen het nog een Engelse kolonie was, in een klein restaurantje “cha siu” wilde bestellen. Het was opvallend om te ervaren dat terwijl het al decennia Engels was, alle oudere Chinezen daar geen woord Engels spraken noch verstonden. En dat merkte ik toen ook in dat restaurantje. En net zoals mijn moeder met de kip, herhaalde ik een keer of acht “cha siu”, maar helemaal vergeefs. Totdat bij de laatste keer de oude baas trots en blij aangaf het begrepen te hebben. Misschien had ik beter het geluid van een knorrend varken kunnen nadoen, want even later kwam hij nog steeds trots en blij de keuken uit met een bordje omelet.

Hierbij een makkelijk recept voor chinees geroosterd buikspek. In het originele recept rooster je het buikspek in de oven op een rooster boven een bak gevuld met water, maar je kunt het buikspek ook gewoon in de pan bakken. Veel simpeler, net zo lekker. Ik heb het aangevuld met wat groenten die je samen met het spek verpakt in een dun flensje. Erin en erop doe je wat zoetzure saus en klaar is je voedzame en erg lekker Chinese maaltijd.

Voor het bakken van de pannenkoekjes geef ik geen recept omdat ik ervan uitga dat je zelf wel weet hoe dat moet. Hou ze wel dun, het moeten zeker geen Hollandse pannenkoeken zijn. In China doen ze een scheutje sesamololie door het beslag. Ik doe dat niet omdat ik altijd wat meer bak om ze ook als nagerecht te kunnen geven, met jam of suiker, of te bewaren als lekker ontbijt voor de volgende ochtend.

Chinese pannenkoekjes met cha siu en zoetzure groentensaus

Ingrediënten

Dunne flensjes (hoeveelheid naar keuze; voor dit gerecht 2 per persoon)

Cha siu

- 500 gr buikspek
- 4 tenen knoflook, geperst
- 2 tl zout
- 2 tl gember, fijngesneden
- 2 el lichte sojasaus
- 1 el honing
- 2 el droge sherry
- 1 volle tl vijfkruidenpoeder (chinese spices)
- Zonnebloemolie (voor het bakken)

Zoetzure groentensaus

- 1 grote ui, kleingesneden
- 1 rode paprika, in kleine blokjes
- 2 tenen knoflook, fijngesneden

1 el gember, fijngesneden
2 el lichte sojasaus
2 el suiker
2 el azijn
3 el tomatenketchup
2 dl water
Klein blikje mais of doperwtjes
Bosje bosuitjes, in ringetjes gesneden
Zonnebloemolie

Recept

Bak de flensjes en zet opzij.

Meng voor de cha siu alle kruiden en het zout door elkaar samen met de sojasaus, honing en sherry. Snijd de buikspek in reepjes en meng die heel goed door de kruidensaus, zodat alle reepjes bedekt zijn met saus. Laat minimaal een uur marineren, liever nog een paar uur meer.

Verhit een scheutje olie in een koekenpan en bak het buikspek op middelhoog vuur goed roerend gaar en bruin. Zet opzij.

Bak voor de groentensaus de ui in wat olie heel lichtbruin en voeg de blokjes paprika toe en bak een paar minuten terwijl je goed roert. Voeg dan knoflook, gember, sojasaus, suiker, azijn en tomatenketchup, roer alles even goed door en giet dan het water erbij. Roer weer goed door en proef even of je misschien nog wat suiker of azijn wilt toevoegen. Het moet een frizure smaak hebben, het zoete moet je natuurlijk ook proeven maar maak het niet te zoet. Breng aan de kook en voeg mais of doperwtjes toe en roer nog even goed door.

Afmaken

Warm de flensjes even op in de magnetron. Leg een flensje op een bord, vul die met cha siu en wat groentesaus en klap dubbel. Doe hetzelfde met het tweede flensje en schik ze netjes tegen elkaar. Overgiet met nog wat saus en een deel van de bosuitjes. Maak op dezelfde manier de andere borden klaar en serveer.

