

Oppskrift

## The Next Handheld Hero - Jianbing



1

Bland mel, Maizena og vann i en bolle og la stå i 10 minutter.

2

For hver pannekake, pisk 1 egg med 1 ss hakket vårløk, en dæsj sesamolje, litt salt og pepper.

3

Varm opp en stekepanne med teflon el. på middels varme, ha litt olje på kjøkkenpapir og gni i bunnen av pannen. Hell i underkant av 1 dl av røren og stek i 2-4 minutter, til toppen «satt». Flipp pannekaken, hell i egget som er pisket og fordel utover. Når egget er «satt» snu raskt i 10 sekunder og ha på fjøl eller tallerken.

4

Bland ingredienser til saus og fyll Jianbing med godsaker og saus.

Server i rull eller rull delt i biter.

## Produkter i denne oppskriften

Pizzaskinke Kokt Strimlet 1,5kg



Egg 30 ML Frittg 8x30 Stk 15,12kg Enh



## Ingredienser

### Pannekakerøre

Hvetemel 1 dl

Maizena 2 ss

Vann 2 dl

Olje til steking

### Omelett

Prior Egg 4 stk

Salt 0,5 ts

Pepper 0,5 ts

Sesamolje 1 ts

Vårløk, finhakket 4 stk

### Fyll med skinke

Gilde Pizzaskinke	200 g
Agurk i staver	0,5 stk
Rødkål, finsnittet	100 g
Vårløk, finhakket	2 stk
<b>Saus (skinkevariant)</b>	
Soyasaus	2 ss
Riseddik	1 ts
Sweet chilisaus	1 ts
<b>Fyll med kylling</b>	
Prior Kylling salatkjøtt	200 g
Hjertesalat, strimlet	1 stk
Agurk i staver	0,5 stk
Bønnespirer	1 neve
Vårløk, finhakket	2 stk
Koriander	
<b>Saus (kyllingvariant)</b>	
Sweet bean sauce	
Hot bean sauce	