

RECEPT

DAN BING

Wat heb je nodig?

- 60 g patentbloem
- 15 g maizena
- 235 ml water
- snufje zout
- 3 eieren
- beetje olie

Eventueel ook:

- smeltkaas
- spek
- ketjap manis
- lente ui



Wat moet je doen?

1. Meng de bloem en de maizena in een kom.
2. Voeg het water en zout toe en meng tot het een glad beslag wordt.
3. Klop in een andere bak een ei los met een beetje water en een beetje olie.
4. Zet een koekenpan met een goede antiaanbaklaag op het vuur.
5. Roer het beslag nog een keer door en giet dan een derde in de hete pan.
6. Draai een beetje met de pan zodat het beslag uitloopt en een dun laagje vormt over de hele bodem van de pan.
7. Bak de Dan Bing tot hij niet meer vloeibaar is en de randjes makkelijk loskomen van de bodem van de pan.
8. Draai de Dan Bing om.
9. Giet het losgeklopte ei over de Dan Bing. Zorg dat het ei niet over de randen komt en verspreid het goed met een spatel.
10. Bak de Dan Bing tot ook het ei stevig genoeg is om het geheel om te keren.
11. Je kunt op dit moment ook nog uitgebakken spek en/of smeltkaas toevoegen.
12. Draai de Dan Bing om en bak hem nog zo'n 10-20 seconden.
13. Leg de Dan Bing op een bord met de eikant naar boven en rol hem op.
14. Snij de Dan Bing in plakjes en versier eventueel met ketjap manis en lente ui.

Zhù nín jiùcān yúkuài! Eet smakelijk!