KIKKOMAN

Vegaaniset pannukakut ja fenkoli-coleslaw

kokonaisaika **70 min** **40 min** esivalmistelut **30 min** valmistus **60 min** odotusaika

AINEKSET

10 annosta

Pannukakut:

70 g	jäähdytettyä aquafabaa
10 g	tomusokeria
10 g	perunajauhoa
600 g	vehnäjauhoja
14 g	leivinjauhetta
10 g	ruokasoodaa
700 ml	makeuttamatonta soijamaitoa
20 ml	omenasiiderietikkaa
50 ml	rypsiöljyä

Coleslaw:

300 g	fenkolia (1 mukula lehtineen), hienoksi pilkottuna
500 g	valkokaalia hienoksi pilkottuna
5 g	fariinisokeria
400 g	appelsiineja
100 ml	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
2 g	vastajauhettua mustapippuria
20 g	auringonkukan tai kurpitsan siemeniä

Lisäksi:

verigreippiä

VALMISTUS

Vaihe 1

Vatkaa jäähdytettyä aquafabaa vispilällä vähintään 5 minuuttia, kunnes vaahtoon muodostuu teräviä huippuja. Lisää tomusokeri ja vatkaa vielä minuutti. Lisää perunajauhot ja jatka vatkaamista minuutin verran.

Vaihe 2

Sekoita vehnäjauhot, leivinjauhe sekä ruokasooda kulhossa. Sekoita soijamaito sekä siiderietikka ja lisää seos kulhoon öljyn kera. Sekoita aineksia voimakkaasti. Kääntele varovasti joukkoon puolet vatkatusta aquafabasta ja lisää sitten loput.

Vaihe 3

Lusikoi taikinaa (n. 100 g per pannukakku) kuivalle, kuumalle pannulle ja paista pannukakkuja 3–4 minuuttia kummaltakin puolelta, kunnes ne ovat kullanruskeita.

Vaihe 4

Irrota fenkolin lehdet myöhempää käyttöä varten. Sotke fenkoli ja kaali sekaisin sokerin ja suolan kanssa kulhossa. Pese 1 appelsiini kuumassa vedessä, kuivaa ja raasta hiukan kuorta. Leikkaa kaikki appelsiinit puoliksi ja purista mehu kaaliseokseen. Lisää Kikkomanin soijakastike ja mausta pippurilla. Sekoita hyvin, peitä ja anna seistä tunnin ajan.

Vaihe 5

Paahda auringonkukansiemenet kuivalla pannulla

ja jätä lautaselle jäähtymään.

Vaihe 6

Jos tarpeen, valuta ylimääräinen neste coleslaw'sta.

Vaihe 7

Kuori greippi ja poista kalvot.

Vaihe 8

Kerrosta 2–3 pannukakkua coleslaw'n ja greipin kanssa. Koristele hienoksi silputuilla fenkolin lehdillä.