

Veganské palačinky s fenyklovým coleslawem

Celkový čas vaření **70 min.** 40 min. Doba přípravy **30 min.** Doba vaření **60 min.** Čas na odležení

INGREDIENCE

10 Porce

Na palačinky:

70 g	vychlazené aquafaby
10 g	moučkového cukru
10 g	bramborového škrobu
600 g	pšeničné mouky
14 g	prášku do pečiva
10 g	jedlé sody
700 ml	neslazeného sójového mléka
20 ml	jablečného octa
50 ml	řepkového oleje

Na coleslaw:

300 g	fenyklu (1 bulva s natí), jemně nasekaného
500 g	bílého zelí, jemně nasekaného
5 g	hnědého cukru
400 g	pomerančů
100 ml	<u>Kikkoman Sójová omáčka</u> přirozeně fermentovaná
2 g	čerstvě mletého černého pepře
20 g	slunečnicových nebo dýňových semínek

Další:

800 g	růžového grapefruitu
--------------	----------------------

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

Vyšlehejte vychlazenou aquafabu metličkou alespoň 5 minut, dokud nevzniknou pevné špičky. Přidejte moučkový cukr a šlehejte další minutu. Poté přidejte bramborový škrob a šlehejte ještě minutu.

Krok 2

V míse smíchejte pšeničnou mouku, prášek do pečiva a jedlou sodu. Sójové mléko smíchejte s jablečným octem a přidejte do moučné směsi spolu s olejem. Vše důkladně promíchejte, dokud se ingredience nespojí. Opatrně vmíchejte polovinu vyšlehané aquafaby a poté přidejte druhou polovinu.

Krok 3

Na suché, přehřáté pánvi smažte palačinky (cca 100 g těsta na jednu palačinku) 3–4 minuty z každé strany, dokud nezezlátnou.

Krok 4

Fenyklovou nat' oddělte a odložte na pozdější ozdobení. Fenykl a zelí promíchejte v míse s cukrem a solí. Jeden pomeranč omyjte horkou vodou, osušte a nastrouhejte z něj kůru. Všechny pomeranče rozkrojte na poloviny a vymačkejte šťávu do směsi se zelím. Přidejte Kikkoman Sójovou omáčku a dochutte pepřem. Dobře promíchejte, zakryjte a nechte 1 hodinu odležet.

Krok 5

Na suché pánvi opražte slunečnicová semínka a nechte je vychladnout na talíři.

Krok 6

Pokud je třeba, slijte přebytečnou tekutinu z coleslawu.

Krok 7

Grapefruit oloupejte až na dužinu a odstraňte všechny bílé blány.

Krok 8

Na talíř vrstvěte 2–3 palačinky střídavě s coleslawem a grapefruitem. Ozdobte jemně nasekanou fenyklovou natí.