Bao buns med pinnekjøtt

Ingredienser



♥ 600 g pinnekjøtt (renset)
♥ 2 dl hoisinsaus
♥ 6 bao buns (steamed buns)

Tilbehør:
♥ 0,5 rødkål
♥ 1 gulrot
♥ 1 agurk
♥ 2 vårløk
♥ 1 bunt risk koriander
♥ 2 dl søt chilisaus
♥ 2 ss sesamfrø

Fremgangsmåte

La bao buns tine i romtemperatur.

Start med å kutte opp rødkål, gulrøtter og agurk i tynne strimler og vårløk i skiver, slik at dette er klart.

Sett frem frisk koriander, søt chilisaus og sesamfrø.

Pinnekjøtt med hoisinsaus:
Ha pinnekjøttet i en stekepanne. Varm opp. Tilsett hoisinsaus og bland dette godt sammen med kjøttet.

Hold kjøttet varmt mens du damper bao buns.

Damping av bao buns:
Hvis du har en bambusdamper, gjør du den klar ved å legge i bakepapir. Ha på lokket.

Sett bambusdamperen i en kjele og fyll opp med litt kokende varmt vann (vannet skal holde seg under bunnen av bambusdamperen). La vannet småkoke slik at dampen siver godt inn i bambusdamperen.

Ta av lokket og legg bao buns i bambusdamperen (prøv å unngå at de kommer for mye bort i hverandre). Sett igjen lokket på bambusdamperen. Bao buns dampes slik i ca. 3–4 minutter, til de er fluffy og gjennomvarme.

Server dampede bao buns straks mens de er varme.

Fyll opp med pinnekjøtt med hoisinsaus og grønnsakene du har kuttet opp. Topp med søt chilisaus, frisk koriander og sesamfrø.

Tips

♥ Mengden pinnekjøtt er omtrentlig. Bruk de restene du har. Du kan også bruke rester av ribbe som fyll i bao buns.

♥ Jeg har her brukt ferdigkjøpte bao buns (finnes i frysedisken i de fleste store matbutikkene). La dem tine før dampingen. Det pleier å holde med 3–4 minutters damping når man bruker ferdigkjøpte bao buns, men følg anvisningen på pakningen. Det er viktig at bao buns er helt gjennomstekte og gjennomvarme før servering.

♥ **Bambusdamper** fås kjøpt i kjøkkenutstyrsbutikker.

♥ Har du ikke bambusdamper, går det helt fint å bruke en vanlig **damprist** som du dekker med bakepapir og deretter setter i en kjele med litt kokende vann. Husk at vannet må holde seg under bunnen av dampristen slik at vannet ikke kommer i kontakt med hvetebollene. Bao buns skal kun varmes av dampen. Sett lokket på kjelen slik at dampen holder seg inni kjelen.

♥ Bao buns kan også dampes i stekeovnen, men det tar noe lenger tid. Varm opp stekeovnen til 100°C. Fyll opp en langpanne med kokende varmt vann og sett langpannen inn nederst i ovnen. Legg tinte bao buns på en stekeplate dekket med bakepapir. Sett platen inn i midten av ovnen og la bao buns varmes i ca. 30 minutter.

♥ Bao buns blir nokså raskt kalde igjen, men da er det bare å varme dem kort opp igjen over dampen.

♥ Av pinnekjøttrester kan du også lage kjempegod **Lapskaus med pinnekjøtt**.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/bao-buns-med-pinnekjott