

Oppskrift

# Steambuns med svinenakke, syltet agurk og sprøstekt løk



Varm svinenakken etter anvisning på pakken. Riv i biter med en gaffel og vend med hoisinsaus. Server i steambuns med finstrimlet salat, syltet agurk, sprøstekt løk og hakket chili.

2

## Syltet agurk

Del agurk i tynne strimler. Vend med eddik, olje, salt og sukker. La marinere i ca. 10 minutter.

3

## Steambuns

Rør sammen gjær, vann og litt sukker og la stå i 5 minutter. Rør inn resten av sukkeret, hvetemel, bakepulver og salt og kna til en smidig deig. Dekk til med plast og la heve i ca. 1 time.

Del deigen i emner på ca. 50 g, trill til kuler og kjevle til ovaler. Pensle begge sidene med olje og brett i to. Dekk med plast og etterhev i 30 minutter.

Sett en bambusdamper eller dampgryte over kokende vann. Legg steambuns i, gjerne på bakepapir prikket med hull og la dampe i 10-12 minutter eller til gjennomkokt. Gjør dette i puljer til alle er dampet ferdige.

## Produkter i denne oppskriften

Svinenakke Sousvide Hel 2,5kg Pk



## Ingredienser

Gilde Svinenakke sousvidekokt	500 g
Hoisinsaus	1 dl
Steambuns (se oppskrift eller bruk ferdige)	8 stk
Salat, strimlet	150 g
Sprøstekt løk	4 ss
Rød chili	1 stk
<b>Syltet agurk</b>	
Agurk	0,5 stk
Eplesidereddik	2 ss
Olivenolje	1 ss
Salt	0,5 ts
Sukker	0,5 ts

### Steambuns

Tørrgjær	1 ts
Melk	2 dl
Sukker	5 ss
Hvetemel	7 dl
Bakepulver	1 ts
Salt	1 ts
Olje	1 ss