

Oppskrift

Bao (steamed buns) med Livèchekyllingnuggets



1

Del kyllingen i tykke avlange biter (ca. 3x9 cm) og vend med kefir og kajennepepper. Dekk til med plast og la marinere i kjøleskapet over natten.

2

Bland tørrgjær, 1 ts sukker og lunkent vann og la svulle i 5 minutter. Ha i resten av ingrediensene og elt til en smidig deig, i ca. 10 minutter. La deigen heve i en bolle dekket med plast i ca. 1 time.

3

Del bao-deigen i ca. 16 emner og rull til boller. Kjevle dem forsiktig ut til oval form. Pensle begge sidene godt med klaret smør og brett i to. Dekk med plast og la etterheve i 30 minutter.

4

Varm olje til fritering. Bland mel, paprika, ingefær, salt og pepper. Vend kyllingen i blandingen og friter i varm olje til gyllenbrun og sprø, ca. 6-8 minutter. La renne av seg på kjøkkenpapir. La ligge på rist til de skal serveres.

5

Damp bao buns i en bambusdamper i puljer. Dekk med lokk og la dampe 5 minutter, eller til gjennomdampet.

6

Rør sammen wasabi og majones. Del agurk og hjertesalat i tynne strimler. Server kyllingen i bao buns med wasabimajones, kimchi og finstrimlede grønnsaker.

Produkter i denne oppskriften

Liveche Kyllingfilet m/Skinn 2kg Pk



Liveche Kyllingfilet m/Sk 2x2,5kg Fr Enh



Ingredienser

Livèche kyllingfilet

600 g

Bao/steamed buns

Wasabimajones

Til servering

Kefir	5 dl
Kajennepepper	1 ts
Hvetemel	3,5 dl
Paprikapulver	1 ts
Ingefær, malt	1 ts
Salt	1 ts
Nykvernet pepper	1 ts

Olje til fritering

Bao/steamed buns

Tørrgjær	1 ts
Sukker	5 ss
Lunkent vann	2 dl
Hvetemel	7 dl
Bakepulver	1 ts
Salt	3/4 ts
Kremfløte	5 ss
Klaret smør eller olje til pensling	

Wasabimajones

Majones	3 dl
---------	------

Wasabipaste	3 ts
-------------	------

Til servering

Agurk	0,5 stk
-------	---------

Hjertesalat	1 stk
-------------	-------

Kimchi	1 dl
--------	------