

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 |
|--------|------|