



HAUGEN-GRUPPEN AS

Out of Home

## BAO BUN MED GRILLET KØDBOLLE, RØD SPIDSKÅL OG BAGTE GRÆSKARTERN VENDT I SESAM





HAUGEN-GRUPPEN AS

Out of Home

## BAO BUN MED GRILLET KØDBOLLE, RØD SPIDSKÅL OG BAGTE GRÆSKARTERN VENDT I SESAM

Fyld til 10 boller (der vil være relish i overskud)

### INGREDIENSER:

#### Sur-sød peberrelish

1 glas Peppadew® chopped mild  
3 dl ribssaft  
1 dl Mazzetti økologisk rødvinseddike  
2 tsk TABASCO® pepper sauce  
4 spsk Kikkoman ponzu  
1 spsk maizena

#### Kødboller

500g hakket kalv og flæsk  
3 spsk Kikkoman sojasauce  
1 stk løg, revet  
1 spsk Blue Dragon knust ingefær

1 stk æg  
2 spsk hvedemel  
2 spsk Tørsleffs sorte sesam

#### Bagte græskartern

200g Bonduelle butternut squash i tern  
¼ rødt spidskål  
2 spsk Tørsleffs sorte sesam  
1 spsk Bluedragon sesamolje  
2 spsk Monini olivenolie

10 stk Happy Buddha Bao steam bun

### TILBEREDNING:

Peppadew, ribssaft og rødvinseddike kommes i en gryde. Simrer i 5 minutter. Smag til med TABASCO® og ponzu. Rør maizena ud i 2 spsk koldt vand og tilsæt under omrøring. Koges godt igennem. Tages af varmen og sættes på køl.

Det hakkede kød røres med de øvrige ingredienser. Hviler 15 minutter på køl, før den formes til små flade "frikadeller". Steges 4-5 minutter på hver side.

Butternuts quash bages 10 minutter ved 200°C. Vendes herefter med fintsnittet spidskål, sesam og olie. Smages eventuelt til med en smule salt og limesaft.

Tilbered steam buns som angivet på emballagen.

Anret de dampede boller med kål, kødboller og relish.

