



HAUGEN-GRUPPEN AS

Out of Home

BAO BUN MED STEGT OKSEFILET, PONZUDRESSING OG STRIMLET GRØNT





HAUGEN-GRUPPEN AS

Out of Home

BAO BUN MED STEGT OKSEFILET, PONZUDRESSING OG STRIMLET GRØNT

Fyld til 10 boller

INGREDIENSER:

600g møre, parerede bøffer af oksefilet

Snitgrønt

0,5 agurk i julienne

1 fennikel, skåret tyndt på mandolin

2 stk gulerødder i julienne

10 stk Happy Buddha Bao Steam Bun

Ponzudressing

2dl Kikkoman ponzu

1 spsk Blue Dragon sesamolie

1 spsk sesam

Pynt

1 stk rød chili, skåret i fine skiver

Frisk koriander

TILBEREDNING:

Bøfferne steges i en smule olie, 3 minutter på hver side. De skal gerne være medium-rare. Drysses med salt og peber. Trækker 5 minutter, før de skæres i tynde skiver.

Tilbered steam buns som angivet på emballagen.

Det snittede grønt vendes sammen. Kommes i de dampede boller sammen med skiver af oksefilet. Garner med frisk koriander og chili.

Serveres med en dressing af ponzu rørt med sesamolie og sesam.

