



HAUGEN-GRUPPEN AS

Out of Home

BAO MED GRILLET BARBECUEKYLLING OG SYLTET FENNIKEL





HAUGEN-GRUPPEN AS

Out of Home

BAO MED GRILLET BARBECUEKYLLING OG SYLTET FENNIKEL

20 stk.

INGREDIENSER:

6 stk. Rose kyllingebrystfileter
2,5 dl GO-TAN korean barbecuesauce

1 stk. stort fennikel
1,5 spsk. Paradiso røde peberkorn
0,5 dl riseddike
2 spsk. Kikkoman sojasauce
1 spsk. Happy Buddha sesamolie
1 spsk. GO-TAN sriracha sauce

20 stk. Happy Buddha bao steam buns (40g)
3 håndfulde salatblade
100g knuste peanuts
Frisk mynte

TILBEREDNING:

Mariner kyllingebrystfileterne i 1,5 dl barbecuesauce, minimum 1 time. Grilles ca. 5 minutter på hver side og trækker inden de skæres i tynde skiver. Vendes med resten af barbecuesaucen

Skær fennikel tyndt på en mandolin. Vend med peberkorn, riseddike, sojasauce, sesamolie og sriracha. Lad stå indtil servering, min. 30 minutter.

Damp steambuns iflg. anvisning. Kom salat i de lune boller efterfulgt af kylling og syltet fennikel. Top med peanuts og mynte.

