



HAUGEN-GRUPPEN AS

Out of Home

## BAO STEAM BUN MED GINGER TERIYAKI MARINERET PULLED PORK





HAUGEN-GRUPPEN AS

Out of Home

## BAO STEAM BUN MED GINGER TERIYAKI MARINERET PULLED PORK

10 portioner

### INGREDIENSER:

#### Syltede radiser

1 bundt radiser  
1 spsk. korianderfrø  
5 stk. kaffir limeblade  
1 dl sukker  
1 dl vand  
1 dl Mazzetti økologisk hvidvinseddike

#### Marineret pulled pork

5 stk. Salomon pulled pork burgere  
1,5 dl Kikkoman ginger teriyaki  
1 spsk. Blue Dragon sesamolie  
2 spsk. honning

TABASCO® Pepper Sauce

10 stk. Happy Buddha steam buns  
150g sugar snaps, skåret i julienne  
5 stk. forårsløg, finthakkede  
100g cashewnødder, grofthakkede  
Frisk mynte

### TILBEREDNING:

Fjern toppen på radiserne og skær dem i kvarte. Bring korianderfrø, limeblade, sukker, vand og eddike i kog. Sluk for varmen og tilsæt radiserne. Trækker minimum 1 time, gerne natten over.

Steg burgerne i en smule olie direkte fra frost. "Pull" kødet fra hinanden når det er netop tørt. Tilsæt ginger teriyaki, sesamolie, honning og kog ind til massen tykner. Smages til med TABASCO®. (\*)

Damp steam buns som anvist. Fyld dem med kød, sugar snaps, syltede radisser og forårsløg. Top med grofthakkede cashewnødder og frisk mynte

(\*) Hvis man skal lave kød til rigtig mange, kan man tørt kødet, trække det fra hinanden og varme det i ovnen mens teriyaki, honning og sesamolie koges til en sticky masse, som blandes sammen med det varme kød ved servering.

