



HAUGEN-GRUPPEN AS

Out of Home

## STEAMED BUN MED LANGTIDSSTEGT SVINEBRYST, AGURK, FORÅRSLØG OG KNUSTE PEANUTS





HAUGEN-GRUPPEN AS

Out of Home

## BAO BUN MED LANGTIDSSTEG SVINEBRYST, AGURK, FORÅRSLØG OG KNUSTE PEANUTS

Fyld til 10 boller

### INGREDIENSER:

700g svinebryst – kogesiden.

1 tsk korianderfrø

1 tsk peberkorn

1 dl Kikkoman soja

25g smør

1 stk agurk i julienne

100g ærtespiner

1 stk lime

10 stk Happy Buddha Bao steam bun

2 dl Kikkoman teriyaki

2 spsk honning

100g peanuts, knust let i en morter.

### TILBEREDNING:

Svinebrystet vakuumpakkes sammen med korianderfrø, peberkorn, sojasauce og smør. Sousvides 12 timer ved 72 grader. Læg herefter posen i pres mellem 2 gastrobakker. Sættes på køl til helt kold.

Pak den afkølede steg ud og rids sværen fint. Steg sværsiden 6-8 minutter ved mellem varme. Brun herefter de resterende sider i den renderede fedt. Kom teriyaki og honning på panden og glacer kødet. Tag grisen af panden og skær skiver af den.

Vend agurk med ærtespiner, limesaft og salt.

Tilbered steam buns som angivet på emballagen.

Server de varme dampede boller med skiver af gris, agurkeblanding og knuste peanuts.