

Asiatiska Bao-bullar med krabbakött

Total tid **20 Min.**

INGREDIENSER

10 Portioner

Deg:

900 g	vetemjöl
20 g	snabbjäst
500 ml	vatten
15 g	socker
	Bakplåtspapper

Fyllning:

4 tsk	vita sesamfrön, rostade
200 ml	ostronsås
50 ml	limejuice
1	bit ingefära
3 tsk	färs koriander, finhackad
1,2 kg	krabbakött (på burk)
4 tsk	gräslök, finhackad

Hoisin sås:

200 g	jordnötssmör
500 ml	<u>Kikkoman naturligt bryggd reducerat saltinnehåll sojasås 43% mindre salt än i vanlig Kikkoman sojasås</u>
200 g	farinsocker
150 ml	risvinäger
30 g	vitlök, finhackad
2 msk	srirachasås
3	nypor svartpeppar, nymald

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Deg: Lös upp jäst och socker i 37 graders vatten. Tillsätt mjöl och knåda i 10 minuter tills degen är smidig och elastisk. Låt jäsa i en skål täckt med hushållsfilm på en varm plats i 40 minuter.

Fyllning: Låt krabbakött rinna av, tillsätt koriander, gräslök och ingefära, sedan ostronsås, limejuice och sesamfrön.

Hoisinsås: Värm Kikkoman mindre salt sojasås

och risvinäger på låg värme och rör om för att lösa upp farinsockret. Ta av från värmen och blanda med Sriracha, vitlök, jordnötssmör och svartpeppar tills det är slätt.

Bao-bullar: Pudra jäst deg med mjöl på arbetsytan och knåda igen. Kavla ut fingertjockt och skär ut cirklar 10 cm i diameter. Lägg fyllningen i mitten och rulla degen till små bollar. Lägg en liten bit bakplåtspapper under varje färdig bulle och ånga i bambukorg eller ångkokare i 4 minuter. Lägg i ångkokaren och koka i 4 minuter.

Att servera: Häll hoisinsås i en separat skål och servera med ångade bao-bullar.