

Bao med "Pulled"-ostronskivling

Total tid **150 Min.**

INGREDIENSER

10 Portioner

Deg:

1 kg	vetemjöl
2 tsk	socker
2 tsk	salt
2	förpackningar torkad jäst (8 g per förpackning)
1 tsk	bakpulver
2 msk	risvinäger
400 ml	vatten
100 ml	mjölk
2 msk	olja

Fyllning:

3 kg	ostronskivling
3	lökar
6	vitlösklyftor
100 g	ingefära
2	knippen salladslök
150 ml	<u>Kikkoman Kryddig Chilisås för Kimchi</u>
150 ml	<u>Kikkoman Teriyakiglaze</u>
200 ml	<u>Kikkoman naturligt bryggd sojasås</u>
100 g	socker
	Matolja för stekning

Picklade morötter:

250 ml	risvinäger
250 ml	vatten
250 g	socker
10 g	salt
100 ml	<u>Kikkoman Kryddig Chilisås för Kimchi</u>
2 kg	morötter

Till servering:

100 g	salladslök, hackad
100 g	koriander, hackad

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Deg: Blanda vatten, mjölk, jäst och socker i en skål. Tillsätt mjöl, vinäger och salt och arbeta till en smidig deg. Låt jäsa 1 timme, kavla ut, strö över bakpulver och knåda. Låt vila igen i ca 30 minuter.

Fyllning: Skiva lök tunt, hacka ingefära, salladslök och vitlök. Plocka isär svamp med en gaffel eller skär i fina strimlor och marinera i Kikkoman sojasås i 15 minuter. Häll av eventuell överflödigt vätska. Stek svampen i olja tills de börjar falla ihop. Tillsätt först vitlök, salladslök och ingefära, sedan Kikkoman Kimchi Chilisås, Kikkoman Teriyaki Glaze, vinäger och socker. Fortsätt woka och rör runt.

Picklade morötter: Skär moroten i "tändstickor" och marinera i en stor skål med vinäger, socker, Kikkoman Kimchi Chilisås, vatten och salt i minst 1 timme, gärna över natten, i kylan.

Bao: Dela degen i 20 delar, forma varje till en boll och kavla ut till biffar ca 0,5 cm tjocka. Pensla med olja och vik på mitten. Ånga bao-bröden i en bambukorg eller ångkokare i ca 15 minuter.

Till servering: Fyll bao-bröden med ostronskivlingblandningen och servera med picklade morötter och färska örter.

150 g

ärtskott eller Mun
Mushroom groddar