



Bao met roerei en Thaise basilicum

met wortel-komkommersalade



ca. 35min



2 personen

Bao zijn officieel het nieuwe lievelingsgerecht hier in de Marley Spoon testkeuken - maakt niet uit waarmee ze gevuld zijn! De versie van onze chef Jessica is er eentje met luchtige roerei en een frisse salade van wortel, komkommer en bosui. Dat alles met een lichtpittige gochujangdressing, cashewnoten en zwarte sesamzaadjes.

Wat je van ons krijgt

- 25g cashewnoten ¹⁵
- 10g zwarte sesam ¹¹
- 20g verse Thaise basilicum
- 1 zakje Koreaanse chilipasta ^{1,6}
- 2 wortels
- 1 minikomkommer
- 2 bosuïen
- 1x gao bao-broodjes ¹
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}
- 2 eieren ³

Wat je thuis nodig hebt

- zout
- honing of suiker
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- kookpan met stoominzet (of zeef) en deksel
- middelgrote koekenpan
- dunschiller

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

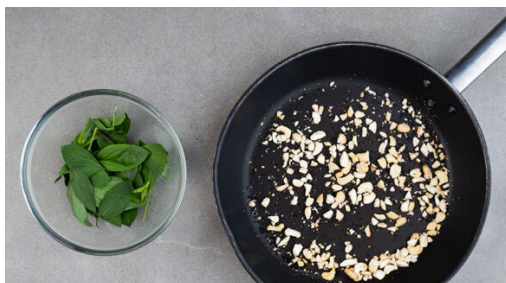
Als je geen stoominzet hebt, kun je ook gewoon een zeef gebruiken.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6), melk (7), sesamzaad (11), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 696kcal, vet 30.1g, koolhydraten 79.7g, eiwit 21.6g



1. Toppings voorbereiden

Breng 200ml water aan de kook in een grote kookpan met stoominzet en deksel (**zie tip, links**). Hak de **cashewnoten** grof. Verhit een droge middelgrote koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **cashews** 1-2min. **Let op**, ze kunnen snel verbranden. Voeg de **sesam** toe en rooster ca. 1min mee. Neem uit de pan en zet opzij. Pluk de **basilicum** van de steeltjes.



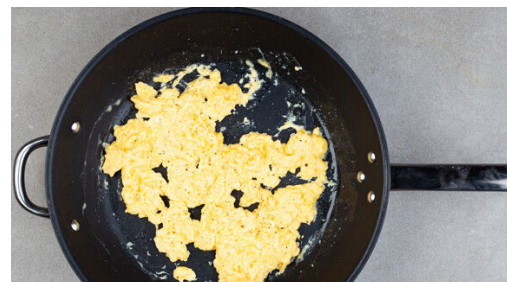
4. Bao stomen

Doe de **bao** in de stoominzet (of een zeef) en leg een deksel op de pan. Stoom de **bao** in 6-8min zacht.



2. Dressing maken

Klop een **dressing** van de **chilipasta**, 1el plantaardige olie, 3tl azijn en 1tl honing of suiker.



5. Roerei maken

Rasp de **kaas** fijn en kluts samen met de **eieren** en een flinke snuf zout. Verhit de koekenpan op middelhoog vuur met 1el plantaardige olie of boter en bak de **ei** ca. 4min, roer zachtjes. Het **roerei** wordt luchtiger als je niet teveel roert.



3. Salade mengen

Schrob of schil de **wortels** en schaaft met een dunschiller in dunne linten. Schaaft de **minikomkommer** ook in dunne linten. Snijd de **bosuïen** in dunne ringen. Hussel eerst de **linten** om met de **bosui** en de **dressing**, en voeg dan de **cashews** en **sesam** toe.



6. Afmaken en serveren

Verdeel de **bao** over borden en vul ze naar wens met de **roerei**. Bestrooi met de **Thaise basilicum** en serveer met de **salade**.