



Bao met gekruid rundergehakt

en gemengde salade met korianderdressing



ca. 25min



2 personen

Warme, zachte, gestoomde broodjes met een lichtzoete geur. Dat zijn gao bao, Chinese gistbroodjes die een beetje op de bekende bapao lijken. Je stoomt het broodje even, snijdt het open en vult het met rundergehakt, op smaak gebracht met hoisinsaus en tomaat. De frisse, knapperige salade die je er nog bij maakt past er geweldig bij.

Wat je van ons krijgt

- 1 tomaat
- 250g rundergehakt
- 50ml hoisinsaus ^{2,4,5}
- 10g verse koriander
- 4 gao bao-broodjes ²
- 1 rode ui
- 1 komkommer
- 50g mesclun
- 25g gezouten pinda's ³

Wat je thuis nodig hebt

- 1 el mayonaise ¹
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- grote kookpan met stoominzet en deksel
- middelgrote koekenpan
- bakpapier
- maatbeker

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

Allergenen

eieren (1), gluten (2), pinda's (3), sesamzaad (4), soja (5). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 848kcal, vet 44.5g, koolhydraten 75.3g, eiwit 35.3g



1. Stoompan voorbereiden

Vul een grote kookpan met water tot onder de stoominzet en breng het water aan de kook. **Tip:** als je geen stoominzet hebt kun je ook een passende zeef gebruiken. Verwijder de harde kern van de **tomaat** en snijd in kleine blokjes.



2. Gehakt rul bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el plantaardige olie. Bak het **gehakt** in 4-6min goudbruin en rul. Voeg de **tomaat, hoisinsaus** en 30ml water toe, zet het vuur laag en laat het geheel ca. 10min inkoken. Voeg evt. wat water toe als het geheel te droog wordt.



3. Dressing maken

Pluk de **korianderblaadjes** en hak fijn. Klop een **dressing** van de **koriander** 1el azijn en 1el mayonaise. Bekleed de stoominzet met bakpapier en leg de **bao** erin. Leg een deksel op de pan en laat ca. 7min stomen.



4. Ingrediënten voorbereiden

Pel en halveer de **ui** en snij in dunne reepjes. Los 1tl suiker en ½tl zout op in 1el witte azijn. Meng de **ui** door het azijnmengsel en zet opzij. Snijd de **komkommer** in de lengte doormidden en dan in dunne plakken.



5. Gehakt kruiden

Breng het **gehakt** op smaak met peper en zout. Meng de **komkommer** met de **dressing**.



6. Vullen en serveren

Meng de **sla** met de **komkommer**. Verdeel de **bao** en **salade** over borden. Open de **bao** voorzichtig en vul ze naar wens met het **gehakt**, de **ui** en de **pinda's** en serveer.