



Bapao van varkensgehakt

met chilisaus en gestoofde Chinese groenten

 30-40min  2 personen

Waarschijnlijk heb je er al eens een gegeten, want de bekende bapao uit Azië vind je zelfs in het koelschap van de supermarkt. Alleen stond dit stoombroodje nog niet eerder op het Marley Spoon-menu. Daarom bedacht chef Martina een snelle en makkelijke variant op de bapao. Voor deze variant vul je kant-en-klaar deeg met kruidig varkensgehakt en serveer je de bapao's met Aziatische groenten gestoofd in oestersaus!

Wat je van ons krijgt

- 1 stukje verse gember
- 2 tenen knoflook
- 10g verse bieslook
- 1x varkensgehakt
- 1 sachet sojasaus ^{1,6}
- 1 rol pizzadeeg ¹
- 1 zakje maizena
- 1 paksoi
- 1 zakje oestersaus ^{1,6,14}
- 1x babyspinazie

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- maatbeker
- grote koekenpan met deksel

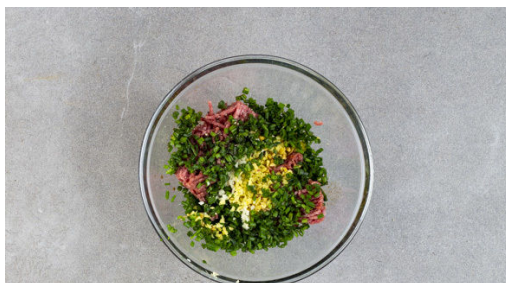
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), soja (6), weekdieren (14). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 934kcal, vet 38.1g, koolhydraten 105.1g, eiwit 38.0g



1. Vulling maken

Schil en hak of rasp de **gember** fijn. Pel en hak of rasp de **knoflook** fijn. Snijd of knip de **bieslook** in ringetjes. Meng het **gehakt** in een kom met de **gember**, **bieslook**, **sojasaus**, de **helft van de knoflook**, 1/4tl zout en een flinke snuf peper.



2. Bapao's maken

Rol het **pizzadeeg** uit en snijd het **deeg** in **6 vierkantjes**. Verdeel het **gehakt** in hoopjes over het **deeg**. Vouw van **één stuk deeg** de puntjes naar elkaar toe en herhaal de stap nog eens met de nieuw ontstane puntjes. Knijp of draai dan de **deegpuntjes** samen zodat een luchtdicht **pakketje** ontstaat. Herhaal met de **rest van het deeg**.



3. Bapao's bakken

Verhit 1el olie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Leg de **bapao's** met de dichtgeknepen kant naar boven in de pan en bak ze 2-3min tot de onderkant goudbruin is. Beweeg de **bapao's** door de olie zodat ze niet aanbakken, maar zorg ervoor dat ze elkaar niet aanraken.



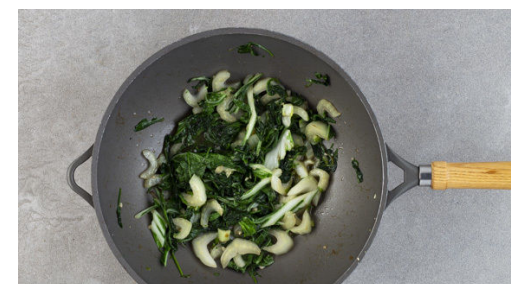
4. Bapao's stomen

Meng 225ml water in een maatbeker met de **helft van de maizena** en 1/4tl zout. Schenk het **maizenawater** langzaam bij de **bapao's** en leg een deksel op de pan. Stoom de **bapao's** 18-20min op matig vuur tot het water is verdampt en het **deeg** gaar en iets kleverig is. Beweeg de **bapao's** af en toe om te voorkomen dat ze aanbakken.



5. Groenten bakken

Snijd het **wit van de paksoi** in reepjes en hak de **bladeren** grof. Meng de **rest van de maizena** met de **oestersaus**.



6. Saus toevoegen

Verhit 1el olie in een grote wok koekenpan op hoog vuur en bak het **wit van de paksoi** en de **rest van de knoflook** 3min. Voeg de **babyspinazie** en **paksoibladeren** in delen toe en schenk de **saus** erbij. Kook 2-3min tot een dikke **saus** ontstaat en breng de **groenten** op smaak met 2el azijn, 1/4tl zout en een snuf peper. Serveer de **bapao's** met de **groenten**.