



Gua bao-broodjes met gekruid gehakt en gemengde salade met wasabidressing



ca. 25min



2 personen

Warme, zachte, haast schattige broodjes met een verleidelijke, licht zoete geur. Dat zijn gua bao, een Chinees gistbroodje dat best op het bekende bapoa lijkt. Je stoomt het broodje even, snijdt het open en vult het met rul gehakt op smaak gebracht met hoisinsaus en tomaat. De frisse, knapperige salade die je er nog bij maakt past geweldig bij al die warme zachtheid.

Wat je van ons krijgt

- 1 tomaat
- 1x rund- en varkensgehakt
- 50ml hoisinsaus ^{1,6,11}
- 10g verse koriander
- 1 zakje wasabi
- 1x gua bao-broodjes ¹
- 1 rode ui
- 1 minikomkommer
- 50g mesclun
- 25g gezouten pinda's ⁵

Wat je thuis nodig hebt

- 1 el mayonaise ³
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- 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.

Kooktip

Als je geen stoompan hebt, kun je de bao ook in een kookpan met zeef bereiden. Pas op dat de zeef het water niet raakt. Leg een theedoek over de zeef en leg daar weer een deksel op.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), pinda's (5), soja (6), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 874kcal, vet 46.9g, koolhydraten 76.1g, eiwit 34.6g



1. Stoompan voorbereiden

Vul een grote kookpan zo ver met water dat het net onder de stoominzet staat. Breng het water aan de kook. (Zie ook de tip links.) Halveer de **tomaat**, verwijder de harde kern en snijd in blokjes van ca. 1cm.



4. Groenten snijden

Pel de **ui** en snijd in dunne halve ringen. Meng deze met 1 el azijn, 1tl suiker en 1/2tl zout. Halveer de **komkommer** in de lengte en snijd in dunne plakjes.



2. Gehakt bakken

Verhit een middelgrote koekenpan met 1el plantaardige olie. Bak het **gehakt** 4-6min op middelhoog vuur tot het mooi rul is. Voeg de **tomaat**, **hoisinsaus** en 30ml water toe en laat het geheel ca. 10min inkoken. Voeg een voor een eetlepel water toe als het te snel droog wordt.



5. Gehakt op smaak brengen

Kruid het **gehakt** met peper en zout. Meng de **wasabi-dressing** met de **komkommer**.



3. Broodjes stomen

Pluk de **korianderblaadjes**, snijd ze fijn en roer ze met de **wasabi**, 1el azijn en 1el mayonaise tot een dressing. Beleg de stoominzet met bakpapier en leg de **gua bao-broodjes** erop. Leg een deksel op de pan en laat ze ca. 7min stomen.



6. Vullen en serveren

Schep de **komkommer** door de **sla**. Snijd de **broodjes** voorzichtig open en vul ze met het **gehakt**, de **ui** en de **pinda's**. Serveer met de **salade**.