



Gao bao met champignons

met komkommersalade en pindasaus



ca. 30min



2 personen

Bij Marley Spoon zijn we dol op deze zachte gao bao-broodjes, omdat je er echt alle kanten mee op kan. Voor vandaag heeft onze chef Lieke een hele toffe vulling bedacht: champignons gebakken in een rijke saus van pinda's en hoisin. Om het helemaal af te maken, serveer je er ook een komkommersalade met chilivlokken en sesamzaadjes bij. Helemaal vegan, helemaal lekker.

Wat je van ons krijgt

- 1 komkommer
- 1 zakje sesamolie ¹¹
- 1 zakje chilivlokken
- 250g champignons
- 50g pindakaas ⁵
- 50ml hoisinsaus ^{1,6,11}
- 10g witte sesam ¹¹
- 1x gao bao-broodjes ¹
- 10g verse koriander
- 25g gezouten pinda's ⁵

Wat je thuis nodig hebt

- zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

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

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 ook een zeef gebruiken. Leg de zeef op de pan en zorg dat ie het water niet raakt. Doe de broodjes erin, leg er een theedoek over en leg daar weer een deksel op.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 891kcal, vet 50.5g, koolhydraten 85.1g, eiwit 22.8g



1. Komkommer voorbereiden

Leg de **komkommer** op een snijplank en sla er met een zware pan of deegroller op tot de **komkommer** in grote brokken uiteenvalt. Snijd die **brokken** dan schuin in hapklare stukken.



2. Komkommersalade maken

Maak een **dressing** van de **sesamolie**, de **helft (of meer naar smaak) van de chilivlokken**, 4el witte azijn, 1el suiker en een flinke snuf zout. Meng de **dressing** met de **komkommer**.



3. Saus maken

Schrob evt. de **champignons** en snijd ze in dunne plakjes. Roer de **pindakaas**, de **hoisinsaus**, 1el witte azijn en 75ml water tot een **gladde saus**. Verhit een middelgrote koekenpan zonder olie en rooster de **sesamzaadjes** 1-2min tot ze goudbruin zijn. **Pas op:** ze kunnen snel aanbranden. Hussel de **sesam** door de **komkommersalade**.



4. Broodjes stomen

Vul een grote kookpan tot net onder de stoominzet met water. (Zie ook de tip, links). Breng aan de kook. Beleg de stoominzet met bakpapier, leg de **gua bao-broodjes** erin en stoom ze 5-7min met het deksel erop, tot ze zacht zijn.



5. Champignons bakken

Verhit de koekenpan met 2el plantaardige olie. Bak de **champignons** ca. 6min op heel hoog vuur tot ze goudbruin en zacht zijn. Zet het vuur middelhoog en roer de **pinda-hoisin-saus** erdoor. Laat 2-3min inkoken en roer regelmatig.



6. Vullen en serveren

Snijd de **koriander mét steeltjes** fijn en meng **3/4e** door de **komkommersalade**. Hak de **pinda's** fijn en roer door de **champignons**. Laat de **broodjes** even afkoelen, snijd ze open en vul met de **champignons** en de **sous**. Garneer ze met de **rest van de koriander** en serveer met de **komkommersalade**.