KIKKOMAN

Bao med „pulled“ østershatte

Samlet tid **150 min.**

INGREDIENSER

10 Portioner

Dej:

1 kg	hvedemel
2 tsk.	sukker
2 tsk.	salt
2	pakker tørgær (8 g per pakke)
1 tsk.	bagepulver
2 spsk.	riseddike
400 ml	vand
100 ml	mælk
2 spsk.	olie

Fyld:

3 kg	østershatte
3	løg
6	fed hvidløg
100 g	ingefær
2	bundter forårsløg
150 ml	Kikkoman krydret chilisauce til kimchi
150 ml	Kikkoman teriyaki glaze
200 ml	Kikkoman naturligt brygget sojasauce
100 g	sukker
	Stegeolie

Syltede gulerødder:

250 ml	riseddike
250 ml	vand
250 g	sukker
10 g	salt
100 ml	Kikkoman krydret chilisauce til kimchi
2 kg	gulerødder

Servering:

100 g	forårsløg, hakket
100 g	koriander, hakket

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Dej: Bland vand, mælk, gær og sukker i en skål. Tilsæt mel, eddike og salt og ælt det hele sammen til en jævn dej. Lad dejen hæve i 1 time, rul den derefter ud, drys med bagepulver og ælt den sammen igen. Lad den hæve yderligere 30 minutter.

Fyld: Skær løgene i tynde skiver og hak ingefær, forårsløg og hvidløg. Riv svampene fra hinanden med en gaffel eller skær dem i tynde strimler og mariner dem i Kikkoman sojasauce i 15 minutter. Hæld den overskydende væske fra. Steg svampene i olie, indtil de begynder at falde sammen. Tilsæt først hvidløg, forårsløg og ingefær, og derefter Kikkoman Kimchi chilisauce, Kikkoman Teriyaki glaze, eddike og sukker. Fortsæt med at stege under omrøring.

Syltede grøntsager: Skær gulerødder i fine stave på størrelse med tændstikker. Mariner dem i en stor skål sammen med eddike, sukker, Kikkoman Kimchi chilisauce, vand og salt i mindst 1 time i køleskabet – med fordel natten over.

Bao: Del dejen op i 20 portioner, form hver til en rund bolle og rul den ud til en cirkel på 0,5 cm tykkelse. Pensl dejen med olie og fold den på midten. Damp de færdige baos i en bambus dampkurv eller dampkoger i 15 minutter.

Servering: Fyld de færdige baos med østershatteblandingen og server sammen med de syltede grøntsager og friske krydderurter.

150 g spirer