KIKKOMAN

Dampede boller med Teriyaki kødboller

INGREDIENSER

4 Portioner

Bao (boller):

400 g	hvedemel
1,5 tsk.	tørgær
2 spsk.	sukker
1 spsk.	rapsolie
250 ml	varmt vand

Kødboller:

300 g	hakket kyllingekød (kan erstattes af både okse- og svinekød)
2	forårsløg
1 spsk.	sesamfrø
2	fed hvidløg
1	æg
2 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
3 spsk.	Kikkoman Panko - sprød rasp i japansk stil
1 spsk.	sesamolie

Fyld og topping:

0,5	agurk, julienne-skåret
2	gulerødder, julienne-skåret
100 g	ærtespirer
2	friske chilier
2	forårsløg
	Frisk koriander

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Bao (boller)

Bland mel, gær, sukker, olie og varmt vand i en skål og rør rundt til det bliver en dej. Ælt til den bliver elastisk, det tager 8-10 minutter i hånden. Lad dejen hæve i en times tid til dobbelt størrelse.

Step 2

Del dejen i 12 lige store kugler, rul dem til boller, som så rulles ud i cirkler af ca. 1 cm tykkelse. Pensl olie på halvdelen af dejen og fold den sammen på midten. Lad bollerne hæve endnu 10-15 minutter.

Step 3

Bollerne dampes i en dampkoger over kogende vand i ca. 8-9 minutter. Læg bagepapir i bunden af dampkogeren, så de ikke hænger fast. Alternativt kan du gøre det over et dørslag, hvis du ikke har en kinesisk dampkoger.

Step 4

Kødboller

Kyllingekødet røres med sesamfrø, finthakket forårsløg, revet hvidløg, æg og rasp. Farsen krydres med sojasauce og sesamolie. Lad den trække en halv time på køl.

Step 5

Form 12 lige store kugler. Pocher kødbollerne i letsaltet vand, lige under kogepunktet, til de selv

kommer op til overfladen efter 4-5 minutter og tag dem op. Kødbollerne kan evt. tilberedes i forvejen. Kødbollerne grilles og pensles løbende med teriyakisauce til de er fint glaserede og gennemvarme.

Step 6

Server kødbollerne sammen de dampede boller og grønt. Pynt med finthakket chili, forårsløg og frisk koriander.