KIKKOMAN

Koreanske bao med pulled pork og kimchi

INGREDIENSER

8 Portioner

Pulled pork

1	nakkefilet fra svin, cirka 2 kg
6	fed hvidløg
6 cm	ingefær
1	piri piri chili
1 spsk.	sesamolie
1 dl	vand
3 dl	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
2 spsk.	riseddike
1	lime, saft og skal heraf

Barbeque-sauce

2 spsk.	sesamfrø
1 dl	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
2 spsk.	riseddike
0,5 dl	brun farin
1 tsk.	fintrevet ingefær
1	fed hvidløg
1 spsk.	majsstivelse
2 spsk.	kogende vand
2 bundt	koriander
1 bundt	forårsløg
	Frisk chili efter smag

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Hvidløg - Ingefær - Chili - Sesamolie
Tænd ovnen på 110 grader almindelig ovn.

Kom hvidløg, ingefær, chili og sesamolie i en minihakker, og kør, til du har en ensartet masse. Bland det herefter sammen med de øvrige ingredienser til marinaden.

Step 2

1 Nakkefilet fra svin, cirka 2 kg
Kom nakkefileten i et ovnfast fad, og pensl kødet med marinaden. Bag i ovnen i 10 timer. Tjek gerne undervejs, og pensl evt. med ekstra marinade.

Nakkefileten er færdig, når du kan "rive" kødet fra hinanden med en gaffel. Riv kødet fra hinanden.

Step 3

2 spsk. sesamfrø - **1 dl** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - **2 spsk.** riseddike - **0,5 dl** brun farin - **1 tsk.** fintrevet ingefær - **1** fed hvidløg - **1 spsk.** majsstivelse - **2 spsk.** kogende vand
Lav barbeque-saucen:
Rist sesamfrøene på en tør pande og stil til side.

Bland alle ingredienser til barbeque-saucen undtagen vand og majsstivelse i en lille gryde, og varm op.

Bland majsstivelse med kogende vand i en lille skål, til det er rørt helt ud.

Tilsæt blandingen med majsstivelse med saucen. Kom også de ristede sesamfrø i, og smag til med salt og peber. Vend det hele sammen med kødet, som du har 'revet' fra hinanden.

Step 4

Bao-bollerne - **2 bundt** koriander - **1 bundt** forårsløg - Frisk chili efter smag

Varm bao-bollerne efter anvisningen på pakken, og server dem med kød, kimchi, finthakket forårsløg og chili samt koriander.