

Menugang
Hoofdgerecht

Aantal personen
4 personen

Bereidingstijd
2 uur

Benodigdheden
Stoomoven
Kookplaat

Ingrediënten

Bao buns

- 250 g bloem
- 5 g droge gist
- 1 tl suiker
- ½ tl zout
- 125 ml lauwwarm water
- 1 el zonnebloemolie

Smash burgers

- 500 g rundergehakt (80/20 vetverhouding voor sappigheid)
- 2 el. Sojasaus
- 1 el. gochuyang saus
- Zonnebloemolie

Koolsalade

- 1/8e deel spitskool, fijngesneden
- 1/4e deel venkelknol, dun geschaafd
- 2 el mayonaise
- 1 tl grove mosterd
- ½ tl wasabipoeder (meer naar smaak)
- 1 el rijstazijn
- Zout en peper naar smaak

Toppings

- 1 bosui, in dunne ringetjes
- pinda's
- krokante uitjes
- hoisin
- 2 el geroosterde sesamzaadjes

Bereidingswijze

Bao buns maken en stomen

1. Meng bloem, gist, suiker en zout in een kom. Voeg het lauwwarme water en de olie toe en kneed 10 minuten tot een soepel deeg.
2. Laat het deeg afgedekt 1 uur rijzen tot het verdubbeld is.
3. Verdeel het deeg in 8 gelijke bolletjes.
4. Rol elk bolletje uit tot een ovaal en vouw dubbel. Leg op bakpapier.
5. Laat de bao's nog 30 minuten rusten.
6. Stoom de bao's in de stoomoven op 100°C, 10-12 minuten.

Koolsalade

1. Meng de spitskool en venkel in een kom.
2. Maak een dressing van mayonaise, mosterd, wasabi poeder en rijstazijn.
3. Meng de dressing door de kool en breng op smaak met zout en peper.

Smash burgers

1. Verwarm een teppanyaki plaat (of pan), zonder olie, minimaal 5 minuten voor op vermogensstand 7.
2. Meng het gehakt en verdeel het gehakt in 8 gelijke ballen.
3. Leg de gehaktballetjes op de hete plaat (pan) en druk met een spatel stevig plat, tot een dunne burger.
4. Bak 1,5-2 minuten per kant tot een knapperige korst ontstaat.

Serveren

1. Open een gestoomde bao bun en vul met een smash burger.
2. Voeg een flinke lepel koolsalade toe.
3. Garneer met bosui, krokante uitjes, hoisin saus, pinda's en sesamzaadjes.
4. Serveer direct.