

Pulled østerssopp i bao buns

total tid **150 min.**

INGREDIENSER

10 porsjoner

Deig:

1 kg	hvetemel
2 ts	sukker
2 ts	salt
2	tørrgjær
1 ts	bakepulver
2 ss	riseddik
400 dl	vann
100 dl	milk
4 dl	vann
1 dl	melk
2 ss	olje

Fyll:

3 kg	kongeøsterssopp
3	løk
6	fedd hvitløk
100 g	ingefær
2	bunter vårløk
150 dl	Kikkoman Krydret Chilisaus til Kimchi
1,5 dl	Kikkoman Krydret Chilisaus til Kimchi
1,5 dl	Kikkoman Teriyaki-Glasur
2 dl	Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus
150 dl	Kikkoman Teriyaki-Glasur
200 dl	Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus
100 g	sukker
	Matolje til steking

Pickled carrots:

250 dl	rice vinegar
250 dl	water
2,5 dl	riseddik
2,5 dl	vann

TILBEREDNING

Steg 1

Deig: Bland vann, melk, gjær og sukker i en bolle. Tilsett mel, eddik og salt. Kna til en jevn deig. La det stå til heving i 1 time. Flat ut deigen og dryss over bakepulver. Kna den på nytt. La deigen hvile i ca. 30 minutter.

Fyll: Skjær løken i tynne skiver, hakk ingefær, vårløk og hvitløk. Riv soppen med en gaffel eller skjær den i tynne strimler og mariner den i Kikkoman Soyasaus i 15 minutter. Sil av overflødig væske. Stek soppen i olje til den begynner å falle sammen. Tilsett først hvitløk, vårløk og ingefær, så Kikkoman Kimchi Chilisaus, Kikkoman Teriyaki-Glasur, eddik og sukker. Stek videre under omrøring.

Syltet gulrot: Skjær gulrøttene i fyrstikktynne staver og ha i en stor bolle med eddik, sukker, Kikkoman Krydret Chilisaus, vann og salt. La det stå til marinerings i kjøleskapet i minst 1 time, helst over natten.

Bao: Del deigen i 20 deler og form hver del til en ball. Kjevl hver ball ut til ca. 0,5 cm tykke kaker. Pensle kakene med olje og brett dem dobbelt for å lage buns. Dampkok de ferdige bunsene i ca. 15 minutter i en bambuskurv eller dampkoker.

Til serveringen: Fyll bao buns med østerssoppblandingen og server med syltet gulrot og friske urter.

250 g	sukker
10 g	salt
100 dl	<u>Kikkoman Krydret</u> <u>Chilisaus til Kimchi</u>
1 dl	<u>Kikkoman Krydret</u> <u>Chilisaus til Kimchi</u>
2 kg	gulrot
Til serveringen:	
100 g	vårløk, hakket
100 g	koriander, hakket
150 g	spirer