KIKKOMAN

Aasialaiset bao bunit ravunlihatäytteellä

kokonaisaika **20 min**

AINEKSET

10 annosta

Sämpylätaikina:

900 g	vehnäjauhoja
20 g	kuivahiivaa
500 ml	vettä
15 g	sokeria
	leivinpaperia

Täyte:

4 tl	paahdettuja valkoidis seesaminsiemeniä
200 ml	osterikastiketta
50 ml	limettimehua
1	pala inkivääriä pilkottuna
3 tl	silputtua korianteria
1,2 kg	ravunlihaa (tölkissä)
4 tl	silputtua ruohosipulia

Hoisinkastike:

200 g	maapähkinävoita
500 ml	Kikkoman luonnollisesti valmistettu vähemmän suolaa sisältävä soijakastike 43% vähemmän suolaa kuin perinteisessä Kikkoman-soijakastikeessa
200 g	fariinisokeria
150 ml	riisiviinietikkaa
30 g	silputtua valkosipulia
2 rkl	sriracha-chilikastiketta
3	hyppysellistä rouhittua mustapippuria

VALMISTUS

Vaihe 1

Taikina: Sekoita hiiva ja sokeri 37-asteiseen veteen. Lisää joukkoon jauhot ja vaivaa taikinaa noin 10 minuuttia, kunnes se on sileää ja kimmoisaa. Laita taikina kulhoon, peitä se tuorekelmulla ja jätä kohoamaan lämpimään paikkaan 40 minuutiksi.

Täyte: Valuta ravunliha ja lisää sen sekaan korianteri, ruohosipuli, inkivääri, osterikastike, limettimehu ja seesaminsiemenet.

Hoisinkastike: Kuumenna kattilassa alhaisella lämmöllä Kikkoman soijakastike vähemmän suolaa sekä riisiviinietikka ja sekoita joukkoon fariinisokeri, kunnes se on liuennut. Ota kattila pois liedeltä ja lisää joukkoon sriracha, valkosipuli, maapähkinävoi ja mustapippuri, Sekoita, kunnes kastike on sileää.

Bao-sämpylät: Ripottele kohotetun taikinan päälle työtasolla jauhoja ja vaivaa taikinaa hetki. Kauli taikina sormenpaksuiseksi levyksi ja leikkaa siitä ympyröitä, joiden halkaisija on 10 cm. Aseta täyte kunkin ympyrän keskelle ja rullaa ne pieniksi palloiksi. Aseta pieni pala leivinpaperia kunkin sämpylän alle ja kypsennä höyrytyskorissa 4 minuuttia.

Tarjoilu: Kaada hoisinkastike pieneen kulhoon ja tarjoile höyrytettyjen bao-sämpylöiden kera.