



AROY AROY

BAO BUNS

BEREIDINGSTIJD:
20 MINUTEN

“BON APPÉTIT”

IN DE BOX:

- (1) Gekarameliseerde tofu 
- (2) Citroengras pulled rundvlees
- (3) Langzaam geroosterde kip met citroengras  
- (4) Koriander
- (5) Zoet zure komkommer 
- (6) Wortelreepjes
- (7) Licht pittige kimchi relish  
- (8) Lente-ui
- (9) Chilipeper
- (10) Bao Bun broodjes 
- (11) Hoisinsaus  

BENODIGDHEDEN:

- 1 middelgrote soeppan
- 1 kleine pan
- 8 borden/schalen
- Stoommand

ALLERGENEN LEGENDA

-  Ei  Soja
-  Gluten  Vis
-  Sesam



INSTRUCTIES

MUZIEK TIJDENS HET VOORBEREIDEN.



INSTRUCTIES



1. Zet eerst de twee pannen met warm water op het fornuis.
2. Zorg dat het stoommandje van bamboe op de kleine pan past.
3. Tip: past het niet? Pak dan twee 'eetstokjes' als je deze in huis hebt en leg deze parallel aan elkaar op de pan en hierboven op het mandje.



4. De **gekarameliseerde tofu** (1), **pulled rundvlees** (2) en de **kip met citroengras** (3) leg je voorzichtig in het warme water in de grote pan. Deze mag gedurende 5 tot 8 minuten worden verwarmd. (Let op het water hoeft niet te koken). Plaats vervolgens de **bao broodjes** (10) in het meegeleverde stoommandje (één op elke verdieping) en doe de deksel erop. De broodjes zijn klaar na 2 minuten stomen.



5. Terwijl de broodjes aan het stomen zijn, kan je de bijgevoegde **koriander** (4), **zoetzure komkommer** (5), **wortelreepjes** (6), de **kimchi relish** (7), de **lente ui** (8) & **chilipeper** (9), in bakjes doen en deze vervolgens op tafel zetten.

Tot slot, haal een voor een voorzichtig de warme bao buns uit het stoommandje &

8. leg deze op een schaal.
Haal het vlees en de tofu uit het warme bad, knip de zakken open en doe deze in individuele bakjes.
9. Nu kan het feest beginnen! Mix & match de bijgerechten, zodat iedereen een eigen broodje heeft.
- 10.



SERVE LIKE A CHEF & ENJOY

SPECIAAL VOOR WANNEER DE TAFELGASTEN ARRIVEREN HIER NOG EEN AFSPEELLIJST.

1. MAAK EEN FOTO VAN JOUW GEDEKTE TAFEL
2. TAG & VOLG ONS OP DE SOCIALS @SOUS_NL
3. WIE WEET WORD JIJ **DE SOUS-ERVARING** VAN DE MAAND!

