

AROY AROY – VEGETARISCH

BAO BUNS

BEREIDINGSTIJD:
20 MINUTEN

“BON APPÉTIT”

IN DE BOX:

1. Tofu met karamelsaus 
2. Groene curry tofu 
3. Rode curry Oker
4. Koriander
5. Zoet zure komkommer
6. Wortelreepjes
7. Licht pittige kimchi relish 
8. Bosui ringen
9. Chilipeper
10. Bao's (broodjes) 
11. Hoisinsaus  
12. Kimchisaus 

BENODIGDHEDEN:

- Middelgrote kookpan
- Kleine pan
- 8 borden/schalen
- Stoommand

ALLERGENEN LEGENDA

-  Ei  Sesam
-  Gluten  Soja



INSTRUCTIES



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. 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.
3. De **tofu** (1), **groene curry tofu** (2) en de **rode curry oker** (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.
4. Plaats vervolgens de **bao's** (10) in het meegeleverde stoommandje 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.
6. Tot slot, haal één voor één voorzichtig de warme bao's uit het stoommandje & leg deze op een schaal.
7. Haal de tofu en oker uit het warme bad, knip de zakken open en doe deze in individuele bakjes. Doe hetzelfde met de twee sauzen.

Nu kan het feest beginnen! Mix & match de bijgerechten, zodat iedereen een eigen broodje heeft.



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!

