



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Steamed buns med hoisinstekt svinekjøttdeig, råkost, mangodressing og sesampoteter

Sesampoteter

350 g poteter
1 pakke sesamfrø
1 pakke srirachausaus

Råkost

1 stk gulrot
150–300 g hodekål
½ stk lime
½ ts sukker ^B

Hoisinstekt kjøttdeig

1 stk sjalottløk
½ pakke finkuttet ingefær,
hvitløk og chili
275 g svinekjøttdeig
½–1 pakke hoisinsaus
½ stk lime

Steamed buns

1 pakke steamed buns

Til servering

½ pakke curry- og
mangodressing

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.

2. **Sesampoteter:** Skyll og kutt potetene i 4 eller 6 biter, avhengig av størrelsen. Ha potetbitene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt, pepper og sesamfrøene. Stek potetene midt i ovnen i 20–25 minutter, eller til de er møre. Kutt av et lite hjørne på posen med srirachausaus, og ringle ønsket mengde over potetene før servering.

3. **Råkost:** Skrell og kutt gulroten i strimler, eller grovrev dem på et rivjern. Fjern det ytterste laget på kålen, og kutt resten i tynne strimler. Ha grønnsakene i en skål, og vend inn ½ ts sukker, litt salt og saften fra halve limen (se tips).

4. **Hoisinstekt kjøttdeig:** Skrell og kutt sjalottløken i tynne skiver. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i ingefærblendingen, løken og kjøttdeigen. Stek det hele i 3–4 minutter under omrøring, til kjøttet får en stekeskorpe. Vend inn hoisinsausen mot slutten av steketiden, og smak til med salt, pepper og litt saft fra resten av limen.

5. **Steamed buns:** Kok opp vann i en vid kjele (bruk gjerne en bambusdamper hvis du har). Fordel steam bunsene i en sil dekket med bakepapir, og heft silen på kanten av kjelen fra punkt 1, slik at vannet ikke når opp til bunsene. Legg et lokk på kjelen, og la bunsene dampe i 3–4 minutter, til de har blåst seg opp og er gjennomvarme.

6. **Til servering.** Fyll bunsene med grønnsakene og kjøttet, og topp med curry- og mangodressing. Server sesampotetene ved siden av.



TIPS!

Bruk gjerne hendene til å kna kålen litt sammen, så den mykner og trekker til seg mer smak.