



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Steamed buns med hoisinglaserte plantechunks, sprø grønnsaker og aioli

Hoisinglaserte plantechunks
280 g plantebaserte chunks
1 pakke hoisinsaus
½ stk lime

Tilbehør

1 stk gulrot
½ stk agurk
½ stk grønt eple

Steamed buns

1 pakke steamed buns

Servering

½–1 pakke aioli
½ stk lime

olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

- 1. Hoisinglaserte plantechunks:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek plantechunksene i 4 minutter under omrøring. Skvis over saften fra halve limen, og vend inn hoisinsausen. Smak eventuelt til med litt salt og pepper.
- 2. Tilbehør:** Skrell og kutt gulroten i tynne strimler. Skyll og kutt agurken og eplet i strimler.
- 3. Steamed buns:** Kok opp litt vann i en vid kjele, og legg i en sil. Bruk gjerne en dampkjele, bambusdamper eller fiskekjele. Vannet skal ikke nå opp til silen. Legg bunsene i silen, og legg lokk på kjelen. Damp bunsene i 3–4 minutter, til de har blåst seg opp og er gjennomvarme. Legg bunsene over på en tallerken, og dekk tallerkenen med et kjøkkenhåndkle slik at de holder seg varme frem til servering.
- 4. Chilimajones:** Kutt resten av limen i båter. Fyll bunsene med plantechunksene, grønnsakene, eplet og chilimajonesen, og server limebåtene til retten.



Damp steamed bunsene i flere omganger hvis du kun har en liten sil til å dampe i.