

Oppskrift

Steambuns med svinenakke, syltet agurk og sprøstekt løk



1

Varm svinenakken etter anvisning på pakken. Riv i biter med en gaffel og vend med hoisinsaus. Server i steambuns med finstrimlet salat, syltet agurk, sprøstekt løk og

hakket chili.

2

Syltet agurk

Del agurk i tynne strimler. Vend med eddik, olje, salt og sukker. La marinere i ca. 10 minutter.

3

Steambuns

Rør sammen gjær, vann og litt sukker og la stå i 5 minutter. Rør inn resten av sukkeret, hvetemel, bakepulver og salt og kna til en smidig deig. Dekk til med plast og la heve i ca. 1 time.

Del deigen i emner på ca. 50 g, trill til kuler og kjevle til ovaler. Pensle begge sidene med olje og brett i to. Dekk med plast og etterhev i 30 minutter.

Sett en bambusdamper eller dampgryte over kokende vann. Legg steambuns i, gjerne på bakepapir prikket med hull og la dampe i 10-12 minutter eller til gjennomkokt. Gjør dette i puljer til alle er dampet ferdige.

Produkter i denne oppskriften

Svinenakke Sousvide Hel 2,5kg Pk



Ingredienser

Gilde Svinenakke sousvidekokt	500 g
Hoisinsaus	1 dl
Steambuns (se oppskrift eller bruk ferdige)	8 stk
Salat, strimlet	150 g
Sprøstekt løk	4 ss
Rød chili	1 stk
Syltet agurk	
Agurk	0,5 stk
Eplesidereddik	2 ss
Olivenolje	1 ss
Salt	0,5 ts
Sukker	0,5 ts
Steambuns	
Tørrgjær	1 ts
Melk	2 dl
Sukker	5 ss

Syltet agurk

Steambuns

Hvetemel

7 dl

Bakepulver

1 ts

Salt

1 ts

Olje

1 ss