

Oppskrift

## Bao (steamed buns) med Livèchekyllingnuggets



1

Del kyllingen i tykke avlange biter (ca. 3x9 cm) og vend med kefir og kajennepepper. Dekk til med plast og la marinere i kjøleskapet over natten.

## 2

Bland tørrgjær, 1 ts sukker og lunkent vann og la svulle i 5 minutter. Ha i resten av ingrediensene og elt til en smidig deig, i ca. 10 minutter. La deigen heve i en bolle dekket med plast i ca. 1 time.

## 3

Del bao-deigen i ca. 16 emner og rull til boller. Kjevle dem forsiktig ut til oval form. Pensle begge sidene godt med klaret smør og brett i to. Dekk med plast og la etterheve i 30 minutter.

## 4

Varm olje til fritering. Bland mel, paprika, ingefær, salt og pepper. Vend kyllingen i blandingen og friter i varm olje til gyllenbrun og sprø, ca. 6-8 minutter. La renne av seg på kjøkkenpapir. La ligge på rist til de skal serveres.

## 5

Damp bao buns i en bambusdamper i puljer. Dekk med lokk og la dampe 5 minutter, eller til gjennomdampet.

# 6

Rør sammen wasabi og majones. Del agurk og hjertesalat i tynne strimler. Server kyllingen i bao buns med wasabimajones, kimchi og finstrimlede grønnsaker.

## Produkter i denne oppskriften

Liveche Kyllingfilet m/Skinn 2kg Pk



Liveche Kyllingfilet m/Sk 2x2,5kg Fr Enh



## Ingredienser

Livèche kyllingfilet	600 g
Kefir	5 dl
Kajennepepper	1 ts
Hvetemel	3,5 dl

## Bao/steamed buns

### Wasabimajones

#### Til servering

Paprikapulver 1 ts

Ingefær, malt 1 ts

Salt 1 ts

Nykvernet pepper 1 ts

Olje til fritering

## Bao/steamed buns

Tørrgjær 1 ts

Sukker 5 ss

Lunkent vann 2 dl

Hvetemel 7 dl

Bakepulver 1 ts

Salt 3/4 ts

Kremfløte 5 ss

Klaret smør eller olje til pensling

### Wasabimajones

Majones 3 dl

Wasabipaste 3 ts

#### Til servering

Agurk

0,5 stk

Hjertesalat

1 stk

Kimchi

1 dl