



Gua bao met gestoofd varkensvlees

Zachte gestoomde Taiwanese broodjes gevuld met smeltend gestoofd buikspek, ingelegde groenten en pinda's. Een geliefd streetfood-hapje.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	90'	4	Aperitief & hapjes

Ingrediënten

- 8 gua bao broodjes (gestoomde gevouwen broodjes)
- 600 gr varkensbuik, in dikke reepjes
- 3 el sojasaus
- 1 el donkere sojasaus
- 2 el rietsuiker
- 3 teentjes look, gepeld en lichtjes geplet
- 3 cm verse gember, in plakjes
- 1 steranijs
- 300 ml water

Voor de garnering:

2 lente-uitjes, fijngesneden

50 gr geroosterde pinda's, grof gehakt

een handvol verse koriander

2 el ingelegde mosterdgroenten (optioneel)

Bereidingswijze

1. Verhit een ruime pot of braadpan op middelhoog vuur zonder olie. Leg de reepjes varkensbuik erin en bak ze 5 minuten aan tot het vet uitbakt en het vlees licht kleurt aan alle kanten.
2. Voeg de look, gember, sojasaus, donkere sojasaus, rietsuiker, steranijs en het water toe. Roer alles goed door en breng aan de kook.
3. Zet het vuur laag, leg een deksel op de pot en laat het vlees 75 minuten zachtjes stoven tot het zeer mals is. Controleer regelmatig of er nog voldoende vocht in de pot zit.
4. Neem het deksel van de pot en laat de saus op middelhoog vuur nog 10 minuten inkoken tot ze stroperig is.
5. Stoom de gua bao broodjes 8 minuten boven kokend water, bijvoorbeeld in een bamboestomer of op een rooster boven een pot met kokend water, tot ze zacht en luchtig zijn.
6. Vouw elk broodje open als een portefeuille en leg er een stukje gestoofd varkensvlees in met een lepel saus. Werk af met lente-ui, gehakte pinda's, verse koriander en eventueel de ingelegde mosterdgroenten.

Tip

Gua bao broodjes zijn verkrijgbaar in de diepvries bij Aziatische supermarkten. Stoom ze rechtstreeks vanuit de diepvries, maar reken dan op 10 tot 12 minuten stoomtijd in plaats van 8 minuten.

Lekker met

Serveer de gua bao meteen na het stomen van de broodjes, want ze worden snel taai als ze te lang blijven staan.

Dranktip

Een licht gekoeld Taiwanese bier of een glas ijsthee past uitstekend bij de zoet-hartige smaken van dit gerecht.