



## Boodschappenlijst

Char siu bao (gestoomde broodjes met barbecuevarken)

Voor 6 porties

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> 400 gr bloem   | <input type="checkbox"/> 2 eetlepel oestersaus                        |
| <input type="checkbox"/> 7 gr gedroogde gist                                  | <input type="checkbox"/> 1 eetlepel hoisinsaus                        |
| <input type="checkbox"/> 60 gr suiker   | <input type="checkbox"/> 1 eetlepel lichte sojasaus                   |
| <input type="checkbox"/> 200 ml lauwe melk                                    | <input type="checkbox"/> 1 tl suiker                                  |
| <input type="checkbox"/> 2 eetlepel plantaardige olie                         | <input type="checkbox"/> 1 kleine ui, fijngesneden                    |
| <input type="checkbox"/> 1 tl bakpoeder                                       | <input type="checkbox"/> 1 tl maïzena aangelengd met 3 eetlepel water |
| <input type="checkbox"/> 300 gr char siu (Chinees barbecuevarken), in blokjes | <input type="checkbox"/> 1 eetlepel plantaardige olie voor de vulling |