



Char siu bao (gestoomde broodjes met barbecuevarken)

Luchtige, sneeuwwitte gestoomde broodjes gevuld met zoetig gelakt barbecuevarken. Een geliefde klassieker van de dimsumkar.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
40'	15'	6	Aperitief & hapjes

Ingrediënten

400 gr bloem
7 gr gedroogde gist
60 gr suiker
200 ml lauwe melk
2 eetlepel plantaardige olie
1 tl bakpoeder

300 gr char siu (Chinees barbecuevarken), in blokjes

2 eetlepel oestersaus

1 eetlepel hoisinsaus

1 eetlepel lichte sojasaus

1 tl suiker

1 kleine ui, fijngesneden

1 tl maïzena aangelengd met 3 eetlepel water

1 eetlepel plantaardige olie voor de vulling

Bereidingswijze

- 1.** Los de gist en suiker op in de lauwe melk en laat 10 minuten staan tot het schuimt.
- 2.** Meng de bloem met het bakpoeder, giet het gistmengsel en de olie erbij en kneed tot een soepel deeg, laat afgedekt 1 uur rijzen tot verdubbeld.
- 3.** Verhit voor de vulling de olie in een pan en fruit de ui glazig, voeg de blokjes char siu toe.
- 4.** Roer de oestersaus, hoisinsaus, sojasaus en suiker erdoor en laat kort pruttelen.
- 5.** Bind de vulling met het maïzenapapje tot een dikke, kleverige saus en laat volledig afkoelen.
- 6.** Verdeel het deeg in gelijke bolletjes en rol elk uit tot een rondje dat in het midden dikker is dan aan de rand.
- 7.** Leg een lepel vulling in het midden en plooi de rand rondom dicht tot een gedraaid broodje, zet op een vierkantje bakpapier.
- 8.** Laat de broodjes nog 20 minuten narijzen en stoom ze daarna 12 tot 15 minuten boven kokend water tot ze luchtig en gaar zijn.