



BAO BUNS MET GARNALEN IN HOISINSAUS

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst:

Gang: Streetfood

Hoeveelheid: 6 stuks

Tijd: 15 minuten

Ingrediënten:

- 6 [bao buns](#)
- 250 gram grote garnalen
- 2 el hoisin
- 4 el sojasaus
- 1-2 el sriracha
- 2 stengels bosui, in dunne schuine ringen
- ¼ komkommer, in dunne plakjes
- 2 tenen knoflook, in dunne plakjes
- 4 el gefrituurde uitjes
- 1 el Kewpie mayo
- handje verse koriander
- versgemalen zwarte peper
- gemalen zeezout
- arachideolie, om te bakken

Bereiding:

- Verwarm de bao buns in een stoommandje. Zie tip als je geen stoommandje hebt!
- Verhit ondertussen 2 eetlepels olie in een wok of koekenpan en bak hierin de garnalen 2 minuten met wat peper en zout.
- Voeg de knoflook aan toe en bak nog 2 minuten mee.
- Voeg nu de hoisinsaus, sojasaus en sriracha toe en breng het geheel eventueel verder op smaak met extra peper en zout. Bak nog 3 minuten totdat de saus wat indikt.
- Beleg de bao buns met de komkommer, garnalen, kewpie mayonaise, bosui, koriander en gefrituurde uitjes. Top eventueel af met wat overgebleven saus uit de pan.

吃好喝好

Chī hǎo hē hǎo

15-10-2025