



GESTOOMDE BAO BUNS MET GEMARINEERD BUIKSPEK

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: China

Gang: Bijgerecht / Streetfood

Hoeveelheid: 6 personen

Tijd: 30 minuten + 2 uur marineren (excl. de tijd voor zelfgemaakte bao buns)

Ingrediënten:

- 6 kleine bevroren bao-broodjes of [zelfgemaakte](#)
- 65 ml char sui-saus
- 80 ml donkere sojasaus
- 2 el oestersaus
- 2 el fijne kristalsuiker
- 2 el zonnebloemolie
- 300 gram varkensbuik, in dunne plakken van 1 a 2 mm gesneden
- Psap van ½ citroen
- 3 lente-uitjes, in julienne gesneden
- ½ komkommer, fijn gesneden
- chilisaus, om te serveren
- Chinese zwarte azijn, om te serveren

Extra benodigheden:

- wok
- stoommandje

Bereiding:

- Meng in een ruime kom voor de marinade de char-sui-saus, donkere sojasaus, oestersaus en fijne kristalsuiker.
- Voeg de dunne plakjes buikspek toe en dek af met huishoudfolie.
- Plaats het vlees in de koelkast en laat 2 uur marineren.
- Tijdens marineren kun je, als je daar voor kiest, je eigen bao buns maken.
- Als het vlees gemarineerd is (en de bao buns gerezen zijn) kunnen we een pan met water aan de kook brengen om de bao buns boven te stomen.
- Leg een passend stuk bakpapier op de bodem van het stoommandje en sluit deze af met de deksel.
- Zet het stoommandje op de pan met kokend water en stoom de bao buns volgens de instructies gaar.
- Houd de gestoomde bao buns warm.
- Verhit een wok op hoog vuur tot deze begint te roken.
- Voeg 1 eetlepel olie toe en roerbak het vlees in porties tot het gekaramelliseerd en plakkerig is.
- Haal de wok van het vuur en voeg het citroensap toe. Schep alles goed om.
- Serveren:
- Scheur de broodje open en leg er een paar plakjes varkensvlees over. Voeg lente-
ui en komkommer toe en sluit de broodjes met lichte druk.
- Serveer met chilisaus en Chinese zwarte azijn.

慢慢吃

16-11-2025