



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Steamed buns med aubergine og kimchi

Hurtig kimchi

1 stk gulrot
½ pakke vårløk
½ bunt reddiker
200 g delt kinakål
1 pakke srirachausaus
1 pakke sesamfrø
1 ss eplesider-, hvitvins- eller blank eddik ^B

Ponzumarinert agurk- og bønnespiresalat

½ stk agurk
1 pakke bønnespirer
1 ss ponzusaus
1 pakke hakkede peanøtter

Crispy aubergine

1 stk aubergine
2 ss ponzusaus
75 g panering
1 stk egg ^B
1 dl hvetemel ^B

Steamed buns

1 pakke steamed buns
olje ^B

^B Basisvare

- 1. Hurtig kimchi:** Skrell gulroten, og kutt den og vårløken i tynne strimler. Kutt reddikene i skiver. Bland gulroten, vårløken og reddikene sammen med kinakålen, 1 ss eddik og srirachausausen i en serveringsskål. Topp med sesamfrøene.
- 2. Ponzumarinert agurk- og bønnespiresalat:** Kutt agurken i staver. Bland agurken med bønnespirene og 1 ss av ponzusausen. Strø de hakkede peanøttene over.
- 3. Crispy aubergine:** Skrell auberginen, og kutt den i centimetertykke skiver. Bank skivene litt flate, og vend dem i 2 ss av ponzusausen. Pisk sammen et egg i en skål. Ha 1 dl hvetemel og paneringen i hver sin skål. Vend aubergineskivene først i hvetemelet, så i eggeblandingen, og til slutt i paneringen. Gjenta hvis du vil ha en tykkere skorpe. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek aubergineskivene i 3–4 minutter på hver side.
- 4. Steamed buns:** Kok opp litt vann i en kjele, og legg i en sil. Vannet skal ikke nå opp til silen. Legg bunsene i silen, og legg lokk på kjelen. Damp brødene i 5 minutter, til de har blåst seg opp og er gjennomstekte. Legg brødene over på en tallerken, og dekk tallerkenen med et kjøkkenhåndkle slik at bunsene holder seg varme frem til servering.
- 5. Servering:** Fyll bunsene med aubergineskivene og kimchien, og topp med agurk- og bønnespiresalaten.



TIPS!

Hvis du ikke har en sil, kan du bruke aluminiumsfolie til bunsene. Krøll sammen folien, legg den i bunnen av kjelen, og hell over vann.