

GUA-BAO BURGER

Asia Burger mit Bao Bun

KATEGORIE: 3, 6, 7
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○
ZUBEREITUNGSZEIT: 35 min.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

4 Bao Buns (Im Asia Shop fertig kaufen, online bestellen oder selbst machen. Alternativ kann man auch Brioche Buns verwenden)

2 Fungi Pads

Fülle:

200 g Rotkohl
1 Salatgurke
1 Karotte
60 g Erdnusskerne
1 EL feiner Rohrzucker
1 TL Reissessig
Chiliflocken nach Belieben
Korianderblätter nach Belieben
Sesamöl geröstet zum Braten

Sauce:

150 g Crème fraîche
1 EL Limettensaft
Chiliflocken
Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Rotkohl, Salatgurke und Karotte in feine Streifen schneiden
2. Mit den restlichen Zutaten abmischen
3. Zugedeckt gut durchziehen lassen
4. Die Pads in feine Streifen schneiden und mit reichlich Sesamöl kross anbraten
5. Die Buns ideal über Wasserdampf oder alternativ kurz in der Mikrowelle wärmen und mit der Fülle, den Pad Streifen und der Sauce füllen

