



Steamed buns met Koreaanse kip

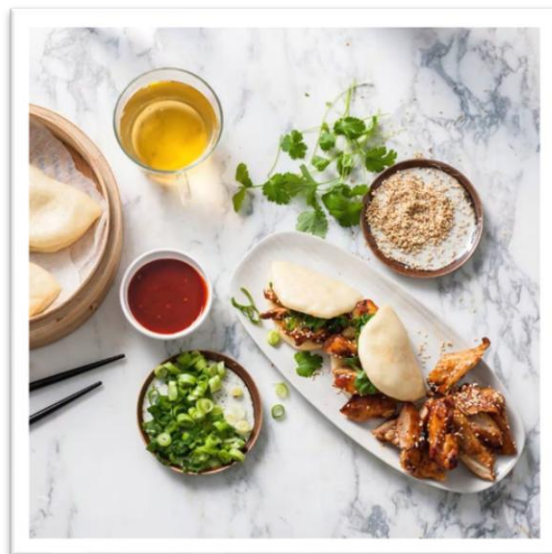
Deze gestoomde minibroodjes met heerlijke kip kun je ook prima serveren als hoofdgerecht. Lekker met een kom soep.

2 PERSONEN

⌚ 55 + 25 + 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  1 cm verse gember
-  1 el sojasaus
-  1½ el gochujang Koreaanse chilisaus
-  1 el rijstolie
-  150 g kipdijfilet
-  1 el sesamzaad
-  1 bosui
-  8 g verse koriander
-  125 g zelfrijzend bakmeel
-  ½ tl zout
-  ½ tl bakpoeder
-  100 ml halfvolle melk
-  1 el sesamolie



MATERIAAL: ovenschaal (20 x 20 cm), deegroller, stoommandje, bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Schil en rasp de gember.
3. Meng met de sojasaus, chilisaus en rijstolie in een kom.
4. Schep om met de kip, doe in de ovenschaal en laat 15 minuten marineren.
5. Verhit ondertussen een koekenpan zonder olie of boter en rooster het sesamzaad 3 minuten.
6. Schep op een bord en laat afkoelen.
7. Snijd de bosui in ringetjes en pluk de blaadjes van de koriander.
8. Rooster de kip in ca. 25 minuten gaar in de oven.
9. Keer halverwege.
10. Meng ondertussen voor de buns het zelfrijzend bakmeel, zout, de bakpoeder en melk.
11. Roer met een lepel tot een samenhangend geheel.
12. Neem het deeg uit de kom en kneed met bloem bestoven handen 5 minuten door.
13. Verdeel in 6 balletjes.
14. Rol op een met bakmeel bestoven werkblad een balletje uit tot een ovaal met een lengte van 12 cm en een breedte van 6 cm.
15. Bestrijk dun met sesamolie en vouw dubbel.
16. Maak er zo nog 5.
17. Breng een laag water van 4 cm aan de kook en plaats de stoommand erboven.
18. Knip 6 stukjes bakpapier van 12 x 6 cm.
19. Leg deze 6 stukjes op de bodem van de stoommand.
20. Zorg ervoor dat niet de hele bodem bedekt is, zodat de stoom ertussendoor kan.
21. Leg 6 buns in het mandje en stoom afgedekt met een deksel of aluminiumfolie in 10 minuten gaar.
22. Neem de kip uit de oven en snijd in reepjes.
23. Schep om met het achtergebleven braadvocht en bestrooi met het sesamzaad.
24. Zet de kip, koriander, bosui en buns op tafel en laat iedereen zijn eigen bun samenstellen.

BRON: [ah.nl](https://www.ah.nl)