

Broodjes



voor ± 2-3 personen



BAO BUNS MET VEGA KIPSTUKJES, PREI EN KORIANDER

6 bao buns

1 handje pijnboompitjes

160 gr vegetarische kipstukjes

1 eetlepel tamarindepasta

1 biologische prei

1 eetlepel kokosolie

1 stukje verse gember (1 cm)

wat verse koriander

1 stoommandje

BEREIDING

Doe de kokosolie in een wokpan en bak de vega kipstukjes even aan. Snij ondertussen de prei in kleine ringen, was dit in een vergiet schoon, laat het even uitlekken en doe de prei bij de vega kipstukjes en roer het goed door. Voeg daarna de tamarindepasta bij de kip-prei massa en rasp wat gember bij de kip. Schep alles nog een paar minuten goed om en zet dan het vuur uit. Doe een laagje water in een pan en breng dit aan de kook. Plaats dan het stoommandje op de pan en doe de boa buns in het mandje. Stoom de broodjes in 5-10 minuten warm. Rooster ondertussen in een kleine koekenpan de pijnboompitjes goudbruin. Snij de gestoomde broodjes open en vul ze met het kip-prei mengsel en verdeel de pijnboompitjes erover. Doe als finishing touch wat blaadjes verse koriander in de broodjes.