

BAO BUN HONG KONG



Chef: Maurizio Ferrari

Zubereitung

Den Speck in Hühnerbrühe mit Ingwerpulver, einem Esslöffel Essig und einem Esslöffel Reiszucker 2 Stunden lang kochen. Wenn der Speck fertig ist, auf einem Tuch abtropfen lassen und im Kühlschrank abkühlen lassen. In einer Pfanne anbraten, Sojasauce, Honig, Chili und Ingwer hinzufügen, bis der Speck karamellisiert ist.

Menù-Zutaten

20 g Èfungomix - GR1

Crispy Onion (Cipolla arrostita) - 1750

Zutaten

2 Bao-Bun-Brötchen

100 g frischer Speck

Sojasauce

Honig

frischer Chili

Hühnerbrühe

Röstzwiebeln

gemahlener Ingwer

1 Esslöffel Reisessig

1 Esslöffel Zucker