BAO BUN HONG KONG



Ingrédients Menù

20 g Èfungomix - GR1

Crispy onion (Oignons Crispy) - 1750

Ingrédients

2 Bao bun blancs

100 g Pancetta de porc fraîche

Sauce de soja

Miel

Piment frais

Bouillon de poulet

1 cuillère à café Vinaigre de riz

1 cuillère à soupe Sucre

Chef: Maurizio Ferrari

Préparation

Faire cuire le bacon dans du bouillon de poulet pendant 2 heures avec du gingembre en poudre, une cuillère à soupe de vinaigre de riz et une cuillère à café de sucre. Lorsque le bacon est cuit, laissez-le sécher sur un linge et laisser refroidir au réfrigérateur. Dorer le bacon dans une poêle, ajouter de la sauce de soja, du miel, du piment et du gingembre jusqu'à ce que le bacon soit caramélisé.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)