KIKKOMAN

Aziatische baobroodjes met krabvlees

totale tijd **20 min.**

INGREDIËNTEN

10 porties

Deeg:

900 g	tarwebloem
20 g	instant gist
500 ml	water
15 g	suiker
	Bakpapier

Vulling:

4 tl	witte sesamzaadjes, geroosterd
200 ml	oestersaus
50 ml	limoensap
1	stuk gember
3 tl	verse koriander, fijngehakt
1,2 kg	krabvlees (uit blik)
4 tl	bieslook, fijngehakt

Hoisin saus:

200 g	pindakaas
500 ml	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus met Minder Zout 43% Minder Zout dan de traditionele Kikkoman Sojasaus
200 g	bruine suiker
150 ml	rijstazijn
30 g	knoflook, geperst
2 el	srirachasaus
3	snufjes zwarte peper, vers gemalen

VOORBEREIDING

Stap 1

Deeg: Los gist en suiker op in water van 37 graden. Voeg bloem toe en kneed 10 minuten tot het deeg soepel en elastisch is. Laat 40 minuten rijzen op een warme plaats in een kom bedekt met huishoudfolie.

Vulling: Laat krabvlees uitlekken, voeg koriander, bieslook en gember toe, dan oestersaus, limoensap en sesamzaadjes.

Hoisinsaus: Verwarm Kikkoman Sojasaus Minder Zout en rijstazijn op laag vuur en roer om de bruine suiker op te lossen. Haal van het vuur en meng met sriracha, knoflook, pindakaas en zwarte peper tot een gladde saus.

Baobroodjes: Bestuif gerezen deeg met bloem op het werkvlak en kneed nogmaals. Rol het deeg vingerdik uit en snijd er cirkels van 10 cm doorsnee uit. Schep de vulling in het midden en rol het deeg tot kleine balletjes. Leg een klein stukje bakpapier onder elk afgewerkt broodje en stoom het 4 minuten in een bamboemandje of stoompan.

Serveren: Giet hoisinsaus in een apart schaaltje en serveer met gestoomde baobroodjes.