

Paddenstoelen en veggie gevulde baobroodjes

totale tijd **100 min.** 20 min. voorbereidingstijd 20 min. kooktijd 60 min. rusttijd

Voedingswaarde (per portie):
1624 kJ / 388 kcal

Vetten: **10,7 g** Eiwitten: **13,1 g**
Koolhydraten: **61 g**

INGREDIËNTE

N

2 porties

150 g	bloem
1,5 theelepels	instant gist
1 theelepel	suiker
100 ml	warm water
20 g	gedroogde shiitakepaddenstoelen
100 g	paksoi
1	wortel
1	gele paprika
1	teentje knoflook
2 eetlepels	Kikkoman Geroosterde Sesamolie
4 eetlepels	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
2 eetlepels	olie
250 ml	water
1 eetlepel	Kikkoman Pittige Chilisaus voor Kimchi
1 eetlepel	zwart sesamzaad
1	lente-ui

VOORBEREIDING

Stap 1

150 g bloem - **1,5 theelepels** instant gist - **1 theelepel** suiker - **100 ml** warm water

Doe de bloem, instant gist en suiker in een kom. Meng goed en voeg warm water toe. Roer en kneed het deeg. Dek het deeg dan af en laat het op een warme plaats rijzen.

Stap 2

20 g gedroogde shiitakepaddenstoelen - **100 g** paksoi - **1** wortel - **1** gele paprika - **1** teentje knoflook - **2 eetlepels** Kikkoman Geroosterde Sesamolie **1 eetlepel** Kikkoman Natuurlijk

Gebrouwen Sojasaus

Week de shiitakepaddenstoelen in heet water en laat ze 15 minuten staan. Hak de paksoi fijn. Snijd de wortel met een grove rasp en hak de paprika en knoflook fijn. Fruit de groenten in Kikkoman Sesamolie en voeg dan de gehakte shiitakepaddenstoelen en Kikkoman Sojasaus toe. Bak nog enkele minuten onder voortdurend roeren tot de groenten zacht zijn. Zet het mengsel opzij om af te koelen.

Stap 3

Verdeel het deeg van stap 1 in 6 gelijke delen en vorm van elk een bal. Rol het dan uit tot een platte schijf. Leg de vulling van stap 2 op elke schijf en plak de randen dicht, zodat er een zakje ontstaat.

Stap 4

2 eetlepels olie - **250 ml** water

Verhit de olie in een pan, bak de broodjes aan beide kanten licht aan en stoom ze vervolgens 5-7

minuten in een stoompan.

Stap 5

3 eetlepels Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus - **1 eetlepel** Kikkoman Pittige Chilisaus voor Kimchi - **1 eetlepel** zwart sesamzaad - **1** lente-ui

Snijd de lente-ui in dunne plakjes. Meng de Kikkoman Sojasaus met de Kikkoman Kimchi Chilisaus en serveer de broodjes met de saus. Bestrooi met de sesamzaadjes en garneer met de fijngesneden lente-ui.