



Gua bao met gestoofd varkensvlees

Zachte gestoomde Taiwanese broodjes gevuld met smeltend gestoofd buikspek, ingelegde groenten en pinda's. Een geliefd streetfood-hapje.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	90'	4	Voorgerechten & hapjes

Ingrediënten

- 8 gua bao broodjes (stoombroodjes)
- 600 gr varkensbuik, in dikke reepjes
- 3 el sojasaus
- 1 el donkere sojasaus
- 2 el rietsuiker
- 3 teentjes look
- 3 cm gember, in plakjes
- 1 steranijs

30 cl water

Voor de garnituur:

2 lente-uitjes, fijn

50 gr geroosterde pinda's, gehakt

verse koriander

2 el ingelegde mosterdgroenten (optioneel)

Bereidingswijze

1. Bak de varkensbuik in een pot zonder olie 5 minuten tot het vet uitbakt en het vlees kleurt.
 2. Voeg look, gember, beide sojasauzen, suiker, steranijs en water toe. Breng aan de kook.
 3. Zet het vuur laag, dek af en stoof 75 minuten tot het vlees zeer mals is en de saus stroperig.
 4. Stoom de gua bao broodjes 8 minuten boven kokend water tot ze zacht en luchtig zijn.
 5. Vouw elk broodje open, leg er een stukje varkensvlees in met wat saus en werk af met lente-ui, pinda's, koriander en eventueel ingelegde groenten.
-

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)