



## Char siu bao (gestoomde broodjes met barbecuevarken)

*Luchtige, sneeuwwitte gestoomde broodjes gevuld met zoetig gelakt barbecuevarken. Een geliefde klassieker van de dimsumkar.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>40'</b>	<b>15'</b>	<b>6</b>	<b>Voorgerechten &amp; hapjes</b>

### Ingrediënten

- 400 gr bloem
- 7 gr gedroogde gist
- 60 gr suiker
- 200 ml lauwe melk
- 2 el plantaardige olie
- 1 tl bakpoeder

300 gr char siu (Chinees barbecuevarken), in blokjes

2 el oestersaus

1 el hoisinsaus

1 el lichte sojasaus

1 tl suiker

1 kleine ui, fijngesneden

1 tl maïzena aangelengd met 3 el water

1 el plantaardige olie voor de vulling

## Bereidingswijze

---

1. Los de gist en suiker op in de lauwe melk en laat 10 minuten staan tot het schuimt.
2. Meng de bloem met het bakpoeder, giet het gistmengsel en de olie erbij en kneed tot een soepel deeg, laat afgedekt 1 uur rijzen tot verdubbeld.
3. Verhit voor de vulling de olie in een pan en fruit de ui glazig, voeg de blokjes char siu toe.
4. Roer de oestersaus, hoisinsaus, sojasaus en suiker erdoor en laat kort pruttelen.
5. Bind de vulling met het maïzenapapje tot een dikke, kleverige saus en laat volledig afkoelen.
6. Verdeel het deeg in gelijke bolletjes en rol elk uit tot een rondje dat in het midden dikker is dan aan de rand.
7. Leg een lepel vulling in het midden en plooi de rand rondom dicht tot een gedraaid broodje, zet op een vierkantje bakpapier.
8. Laat de broodjes nog 20 minuten narijzen en stoom ze daarna 12 tot 15 minuten boven kokend water tot ze luchtig en gaar zijn.