

Bao med marineret svinekød

til 2 pers

Kød:

300 gram nakkekotelletter skåret i strimler
3 fed hvidløg, hakket
1 spsk ingefær, revet
Saften af 1 lime
1 dl tamari/soja sovs
1 tsk sukker
sesamfrø

Grøntsager:

Gulerødder i tynde stave
Agurk i tynde stave
Forårsløg i små ringe
Frisk koriander
Hoisin sovs

Bao:

2 dl vand
10 gram gær
40 gram smeltet smør
Ca 400 gram hvedemel
1 tsk salt
1 spsk sukker

Dagen før:

Lav en marinade af sojasovs, ingefær, limesaft, hvidløg og sukker og lad kødet trække heri, gerne over natten i køleskab.

Lav dejen og stil til hævnning i køleskab over natten.

På dagen:

Form dejen til 8 boller og tryk dem flade med hånden, pensl med olie på oversiden og fold dem sammen på midten. Efterhæv i 30 min. Kom en sigte i en gryde med kogende vand, sigten beklædes med bagepapir som du prikker huller i. Bollerne ligges i sigten, læg låg på og damp i 20-25 min.

Steg kødet på en pande til det er mørt.



Vin
og mad



www.vinogmad.dk

Hvis du vil have ekstra sprøde grøntsager, kan du ligge dem i isvand mens du tilbereder kød og dej.

Saml bao bollerne med kød og grøntsager. Drys med koriander, sesamfrø og dryp med hoisin sovs

Den lidt spicy ret kræver en frisk og frugtagtig vin, og vores SchwarzWeiss er helt perfekt til dette.

Hvidpresset sort Riesling (blanc de noirs) frisk og frugtagtig, med roseglans. I Frankrig kaldes druen Meunier – som er en mutation af Pinot Noir, og udgør cirka en tredjedel af alle druer, der er plantet i Champagne.

Druen har en frisk, frugtagtig karakter.

Vi anbefaler denne tørre vin som en frugtagtig drikkeoplevelse til de smukke timer på terrassen, men også med sprøde salater, fisk og skaldyr og spicy mad.

Her får du en fantastisk smuk vin, som er super let at drikke.

Restsukker: 7,3 **Syre:** 5,7



Vin
og mad