Bao buns met gemarineerde kip

10 broodjes

Ingrediënten

KIP EN MARINADE

- **300 g** kipfilet
- **3 el** sojasaus
- **2 cm** verse gember
- **1** teen knoflook
- **1 el** sesamolie, plus wat extra voor de broodjes
- **1 el** soja-azijn
- Lao Gan Ma-sojaboontjes in chili, naar smaak
- **1 el** suiker
- **1 el** chilisaus
- **1 el** ketjap
- Zout naar smaak

BROODJES EN BELEG

- **10** diepvries-bao
- ½ komkommer
- ½ winterwortel
- **1** rode ui
- **1** rode peper
- **100 g** kimchi
- **1 el** sesamzaad
- Sesamdressing
- **1 bosje** koriander
- Kroepoek, voor erbij

Werkwijze

1. Snijd de kip in dunne reepjes. Rasp de gember en knoflook en meng met de sojasaus, sesamolie, soja-azijn en Lao Gan Ma. Schep de kip erdoor en laat in de koelkast marineren.
2. Snijd de komkommer, wortel, rode ui en rode peper in fijne reepjes. Knip voor elk broodje een stukje bakpapier van ongeveer 12 × 6 cm.
3. Bak de kip met de marinade in een koekenpan tot de kip goed gaar is. Voeg tegen het einde de suiker, ketjap en chilisaus toe en bak de kip goudbruin. Breng zo nodig op smaak met zout.
4. Bestrijk de binnenkant van de bao licht met sesamolie en leg elk broodje op een stukje bakpapier. Stoom de broodjes 5 minuten in een stoommandje of zeef boven kokend water.
5. Vul de broodjes met komkommer, wortel, rode ui, kimchi en kip. Maak af met sesamzaad, sesamdressing en rode peper. Serveer de koriander en kroepoek erbij.

MATERIAAL

Koekenpan, stoommandje of hittebestendige zeef, en bakpapier.