

# Bao Momentje?

## weet ik veel?

Een bao bun is een zacht, gestoomd Aziatische broodje met een licht zoete smaak, dat je typisch vult met bijvoorbeeld pulled pork, krokante kip, tofu, ingelegde groenten, komkommer, koriander en een saus zoals hoisin of sriracha-mayo.



## Bunbelievable Bao



**Bao Wow!**

# Hap. Bao. Klaar.

eet ze warm of koud

Microgolf: 2min op 600W  
Oven: 7min op 180°C



recepten

ARTNR.  
77899



30  
stukks

ECO  
Foodbowls

ARTNR.  
79684

Deksels  
Foodbowls

ARTNR.  
79685

## Vlees

Benaming	Artikel
Ichiban Bao Bun	77899
CMS Pulled Pork	52927
Okonomi sauce	75113
Lente-ui fijngesneden	
Rode chilli peper	80535
Eco Foodbowl 750ml	79684
Deksels voor eco foodbowls	79685
Bandstickers 'Vers voor u gemaakt'	69555
Sticker met opdruk 'Vlees'	76830

## Sweet & Smokey bun

Kostprijs ingrediënten ±3.83€ /3buns  
Adviesverkoopprijs 7.99€ - 8.99€ /3buns

### Bereiding:

- Stoom de diepgevroren Bao buns 8 minuten en laat ze daarna kort afkoelen.
- Snijd de chilipeper in de lengte doormidden, verwijder de zaadlijsten en snijd in fijne reepjes.
- Vul elke Bao bun met pulled pork en werk af met okonomisaus, chilipeper en fijngesneden lente-ui.
- Plaats 3 Bao buns met de open zijde naar boven in een Eco foodbowl. Sluit af met het deksel en breng zowel de bandsticker als de vleessticker aan op het deksel.

## Kip

Benaming	Artikel
Ichiban Bao Bun	77899
Ichiban kip wakadori	75313
Kewpie mayonaise	69127
Lente-ui, fijn gesneden	
Rode chili peper	80535
Roasted sesam zaadjes wit	75124
Eco Foodbowl 750ml	79684
Deksels voor eco foodbowls	79685
Bandstickers 'Vers voor u gemaakt'	69555
Sticker met opdruk 'Kip'	73667

## Golden Chicken bun

Kostprijs ingrediënten ±4.16€ /3buns  
Adviesverkoopprijs 7.99€ - 8.99€ /3buns

### Bereiding:

- Stoom de diepgevroren Bao buns 8 minuten en laat ze daarna kort afkoelen.
- Snijd de chilipeper in de lengte doormidden, verwijder de zaadlijsten en snijd in fijne reepjes.
- Snijd de wakadori kip eerst in twee en vervolgens in fijne reepjes.
- Vul elke Bao bun met de kipslices en werk af met Kewpie mayonaise, chilipeper, lente-ui en sesamzaadjes.
- Plaats 3 Bao buns met de open zijde naar boven in een Eco foodbowl. Sluit af met het deksel en breng zowel de bandsticker als de kipsticker aan op het deksel.

## Zalm

Benaming	Artikel
Ichiban Bao Bun	77899
Zalm filet porties	62098
Mosterd-dille topping Hero	69021
Furikake kruiden	74884
Radijs scheuten	29601
Eco Foodbowl 750ml	79684
Deksels voor eco foodbowls	79685
Bandstickers 'Vers voor u gemaakt'	69555
Sticker met opdruk 'Zalm'	76831

## Sea Breeze bun

Kostprijs ingrediënten ±3.90€ /3buns  
Adviesverkoopprijs 7.99€ - 8.99€ /3buns

### Bereiding:

- Stoom de diepgevroren Bao buns 8 minuten en laat ze daarna kort afkoelen.
- Stoom de zalmfilet 8 tot 9 minuten, laat afkoelen en lamelleer de zalm door hem volgens de natuurlijke structuur in stukjes uit elkaar te trekken.
- Vul elke Bao bun met zalm en werk af met furikake kruiden, Hero Mosterd Dille topping en radijscheuten.
- Plaats 3 Bao buns met de open zijde naar boven in een Eco foodbowl. Sluit af met het deksel en breng zowel de bandsticker als de zalmsticker aan op het deksel.