

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 okonomisaus, Japanse sesam en kimchee base.

Bunbelievable Bao



ARTNR.
77899



Bao Wow!

eurofresh.

Hap. Bao. Klaar.

eet ze warm of koud

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



Ichiban Tatsuta bun

Ingrediënten	Artikel
Ichiban Bao Bun	77899
Ichiban Tatsuta	75138
Kewpie mayonaise	69127
Spicy sticky chicken saus	84337
Lente-ui fijn gesneden	83255
Geraspte spitskool	79295



Sweet & Smokey bun

Ingrediënten	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

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 okonomisau, 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.



Golden Chicken bun

Ingrediënten	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

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.



Sea Breeze bun

Ingrediënten	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

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.



Asian Summer Bao Bun met kip

Ingrediënten	Artikel
Bao bun ichiban	77899
Thaise Pad krapow kip/groenten	81381
Kewpie Japanse mayonaise	69127
Rode Chilipeper, fijn gesneden	80535
Muntblaadjes	79378
ECO Foodbowl 750ml	79684
Deksels foodbowl 750ml	79685
Sticker Bao bun 50mm	

Kostprijs ingrediënten ±4.31€ /3 buns incl. verpakking
Adviesverkoopprijs 8.99€ /3 buns incl. verpakking

Bereiding:

- Stoom de bao buns 8 min op 100°C en laat afkoelen. Trek ze voorzichtig open aan de insnijding en plaats rechtop in een gastronormschaal. Vul elke bun met een toefje Kewpie mayo, gevolgd door de Pad Krapow. Werk af met extra Kewpie mayo, chilipeper en muntblaadjes. Plaats 3 buns in een Eco Foodbowl, sluit met het deksel en kleef een sticker voor een nette afwerking.