



Violette Bao Buns met kerrie-mayonaise

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	40 Mins
Rusttijd	1 Hrs
Gaartijd	15 Mins
Porties	4
Apparaat	CombiSteamer V4000 45 vanaf 2021

Zwartwortelsap geeft deze Bao niet alleen zijn buitengewone kleur, maar ook een fijn aroma. De intense, licht violette kerrie-mayonaise zorgt voor smaak- en kleuraccenten, terwijl de aromatische Aziatische vulling van rode kool, tofu en paarse rue het kleurthema perfect afrondt.

Deeg

- 300 g Witte bloem
- 1½ TL Suiker
- ¼ blokje gist (ca. 10 g), verkruimeld
- 150 ml Zwartwortelsap (bijv. Biotta Mein Safttag Nr. 2)
- 1 TL plantaardige olie

Vulling

- snuijfe Braadolie
- 60 g rode kool, in fijne stroken
- 60 g paarse wortel, in fijne stroken
- 3 cm gember, fijn gehakt
- 1 rode chilipeper, fijn gehakt
- 1 knoflookteen, fijn gehakt
- 2 bosuien, in fijne ringen
- 2 takjes koriander, fijn gesneden
- 1 EL sojasaus
- 1 TL rijstazijn
- ½ TL sesamololie
- ½ TL Suiker





½ TL Miso (bijvoorbeeld
paddenstoelenmiso DasPure)

1 TL Maïszetmeel

50 g Tofoe, fijn geraspt

Paarse kerrie mayonaise

250 ml zonnebloemolie

30 g paarse kerrie

50 g Aquafaba

2 TL Aceto balsamico bianco

1 TL mosterd

¼ TL zout

¼ TL paarse kerrie

Dressing

snuijfe Shiso vlokken

Deeg

De bloem, de suiker en het zout in de kom van de keukenrobot gieten en mengen. De gist toevoegen en mengen. Het zwartwortelsap en de olie toevoegen en met kneedhaak van de keukenrobot tot een stevig, glad deeg kneden. Het deeg ca. 1 uur afgedekt bij kamertemperatuur tot het dubbele volume laten rijzen.

Vulling

De olie in een koekenpan opwarmen. De rode kool en alle ingrediënten inclusief knoflook toevoegen en op middelhoog vuur al roerend ca. 5 minuten stoven. De bosuien en koriander toevoegen en gedurende ca. 2 minuten laten meestoven. De sojasaus en alle ingrediënten inclusief het maïszetmeel in een kleine kom mengen, bij de groenten gieten, eronder mengen, ca. 2 minuten laten inkoken; er mag geen overtollig vocht overblijven. De tofu erbij mengen en laten afkoelen.

Vormen

Het deeg in ca. 16 porties (elk ca. 25 g) verdelen. De deegporties lichtjes plat drukken, tot dunne schijfjes uitrollen en er daarbij op letten dat de randen iets dunner zijn. De oven met stoom voorverwarmen op 100 °C. Ongeveer 1 volle theelepel vulling op het midden van de schijfjes aanbrengen, de randen gelijkmatig over de vulling vouwen en lichtjes aandrukken, zodat de baos goed gesloten zijn. De baos op een licht geoliede geperforeerde roestvrijstalen plaat leggen. De plaat in de voorverwarmde oven schuiven en ca. 15 minuten laten stomen.

Ovenruimte tot 100 °C op Steaming (voor)verwarmen

Put the food in





Steaming 100 °C gedurende 15 Mins

Paarse kerrie mayonaise

De zonnebloemolie in een pan gieten en opwarmen tot ca. 120 °C. De pan van de plaat halen en de violette kerrie erdoor mengen en afgedekt minstens 1 uur laten trekken. De zeef met een theedoek bekleden, de kerrie-olie zeven en grondig uitdrukken en laten afkoelen. De Aquafaba en alle ingrediënten inclusief kerrie in een hoge pot overbrengen en mengen met een staafmixer. De kerrie-olie langzaam, in een dunne straal erbij gieten, verder mengen tot een romige mayonaise ontstaat. De mayonaise in een spuitzak overbrengen en tot het opdienen in de koelkast bewaren.

Dressing

De gestoomde bao's op een bord of kleine serveerborden schikken, er wat paarse kerrie-mayonaise over spuiten en er een enkele shisoflakes over strooien.

Tips

Violette kerrie is een mix van verschillende kruiden en gedroogde bloemen die de kerrie zijn speciale violette kleur geven. Het kan worden gekocht in specialiteitenwinkels of online.

Aquafaba is de kookvloeistof die ontstaat bij het koken van kikkererwten of andere peulvruchten (vloeistof in de blikken). Het dient in veel veganistische recepten als vervanging voor eieren.

De mayonaise is afgedekt in de koelkast ca. 1 week houdbaar.

Accessoires

Geperforeerde gaarpot

Aanvullende informatie

Gecreëerd op

26.03.2025

