Bun bo bun met pulled chicken en zoetzuur



Gebruikte bresc producten



Bresc Citroengraspuree 450g



Bresc Gemberpuree 450g



Bresc Thaise gele curry 450g



Bresc Thaise rode curry 450g

Ingrediënten

10

Voor de pulled chicken

- 10 buns
- 1250 g pulled chicken
- 500 g zoetzuur
- 25 g Bresc Thai red curry
- 50 g hot chilisaus

Voor het zoetzuur (1 kg)

- 5 winterwortels
- 500 g taugé
- 5 rode puntpaprika's
- 1½ witte kool
- 2½l natuurazijn
- 1,5 l water
- 1000g suikeralio
- 10 g zout
- 250 g Bresc Gemberpuree
- peper en zout naar smaak
- 75 g Bresc Thai yellow curry

Voor de saus

- 500 g Bresc Alioli limón
- 1½ bosje gehakte koriander
- 25 g Bresc WOKpeper
- 25 g Bresc Citroengraspuree
- 25 g Bresc Gemberpuree

Bereidingswijze

Voor het zoetzuur de wortels raspen, kool en paprika in reepjes. Breng het water samen met de azijn, suiker aan de kook en voeg gember, curry toe. breng op smaak. Giet het mengsel op de groenten en zet het in een afgesloten bak koud weg voor minimaal 3 tot 5 dagen. Schep het af en toe om. Meng voor de saus alles goed door. Bak de pulled chicken even aan met de Thai red curry en de chilisaus. Stoom de broodjes warm in een stomer. Dresseer het vlees, het zoetzuur en de saus op het broodje.