Korean pulled pork bun met kimchi



Ingrediënten

10

- 10 black bun bo buns
- 15 g Bresc Gemberpuree
- 25 g Bresc Citroengraspuree
- 1250 g pulled pork
- 250 g kimchi kool
- 5 stengels lente-ui
- Koreaanse BBQ saus voor pork
- 100 g kimchi saus
- 10 g Bresc Rode peperpuree
- 10 ijsbergslabladeren
- 1 rode ui
- 25 g sesamzaadjes

Gebruikte bresc producten



Bresc Citroengraspuree 450g



Bresc Gemberpuree 450g



Bresc Rode peperpuree 450g

Bereidingswijze

Bak het vlees even lekker hard aan met de rode peper, de kimchi saus, helft citroengraspuree en de gemberpuree. Bruineer de sesamzaadjes in een droge pan. Roer de rest van de citroengraspuree door 60 g BBQ saus en vermeng het met de lente-ui ringen. Stoom de broodjes 5 - 8 minuten in de rijststomer. Snijd de kimchi kool in reepjes en de ui dun, vul de broodjes met alle ingrediënten en serveer direct. Strooi er wat sesam over.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000