

# Steambun med pulled pork/chicken (10 personer)

## Forberedelse

### Tilbereding

Start med å preppe Happy Buddha Steambuns: Ta ut frosne Steambuns og legg flatt i GG med bakepapir. Steam i 6-7 min. Dette kan du gjøre om morgenen eller før neste skift, og da er de klare til bruk. Lag en omgang pulled pork eller kjøp ferdig. Bruk en gaffel eller hendene for å få den i tråder, smaksett med Go-Tan Korean BBQ og TABASCO® Chipotlesaus. Miks det godt. Lag Cole slaw på rødkål, løk og hvitløk og miks med majones. Når du lager Steambuns med fyll kan de toppes og smaksettes med det meste du kan forestille deg. Sorte Steambuns på bildet er smaksatt med Kikkoman Pokesaus og toppet med Wakame tang og sesamfrø.



## Produkter

|                                                                                        |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Steambuns 40g *(Gluten,Hvete gluten)                                                   | 10 stk |
| Svarte Steambuns *(Gluten,Hvete gluten,kan inneholde spor av Soya)                     | 10 stk |
| Steambuns 80g *(Gluten,Hvete gluten)                                                   | 10 stk |
| TABASCO® Chipotle Sauce                                                                | 400 g  |
| Pulledchick/pork basic til 80 gr Steamb                                                | 600 g  |
| TABASCO® chipotle                                                                      | 0,5 l  |
| Korean BBQ sauce 1L *(Gluten,Hvete gluten,Sesamfrø,Soya,Svoveldioksid eller sulfitter) | 0,5 l  |
| COLESLAW                                                                               |        |
| Rødkål i 1 mm skiver                                                                   | 250 g  |
| Hvitløk                                                                                | 0,5 g  |
| Løk                                                                                    | 20 g   |
| Majones                                                                                | 100 g  |
| PYNT                                                                                   |        |
| Wakame                                                                                 | 1 g    |
| Koriander                                                                              | 1 g    |
| Maldon havsaltflak                                                                     | 10 g   |

\*Allergener