



Bao buns med **KARAMELLISERAT LAMMKÖTT** *marinerad rödlök och pepparrotsmajonnäs*

INGREDIENSER

- 4 st färdiga bao bun -bröd

Karamelliserat lammkött

- 500 g tillagat lammkött, t.ex. lammbog
- 3 st schalottenlökar
- 300 g rörsocker
- 1 dl vatten
- 2 dl stekspad av lamm eller stark köttbuljong
- 1 st kanelstång
- 1 st stjärnanis

Marinerad rödlök

- 2 st rödlökar
- ½ dl rödvinsvinäger
- 2 msk socker
- ½ tsk salt
- 1dl rybsolja

Pepparrotsmajonnäs

- 1 st ägg
- 2 st äggulor
- 2 msk vitvinsvinäger
- 1 tsk senap
- rybsolja
- en bit pepparrot
- salt

GÖR SÅ HÄR

Karamelliserat lammkött

- Lägg socker, vatten och köttbuljong i en vid kastrull och värm tills blandningen börjar bubbla och sockret smälter.
- Tillsätt kryddorna, skivad schalottenlök och det finfördelade lammköttet. Låt koka på svag värme tills blandningen karamelliseras.

Marinerad rödlök

- Skiva rödlöken i tunna skivor. Koka upp vinägern, sockret och saltet och häll blandningen över lökskivorna. Låt svalna och tillsätt rybsoljan. Låt marineras i kylskåpet.

Pepparrotsmajonnäs

- Sätt ägget, gulorna, vinägern och senapen i en blender. Du kan också använda en stavmixer. Kör en stund tills blandningen är jämn.
- Tillsätt olja i en tunn stråle under konstant omrörning tills blandningen emulgeras.
- Häll majonnäsen i en skål och smaksätt efter tycke med riven pepparrot och salt.
- Tillverka bao bunsen enligt förpackningens anvisningar.
- Fyll bröden med lammkött, rödlök och majonnäs. Dekorera till exempel med färsk koriander.



**Kolla chef
Katja Tuomainens
andra lammrecept:
www.lammasyhdistys.fi/
materialipankki**