

SAMEN BAPAO MAKEN

*Wat is er nou leuker dan samen aan de slag in de keuken? Met dit recept ben je wel even zoet!
Quality time to the max. En, zodra je zelf een keer bapaobroodjes hebt gemaakt,
wil je nooit meer de variant die je uit het vriesvak van de supermarkt haalt.*

Voor 15-20 broodjes

Ingrediënten

500 gr tarwebloem
zout
1 tl suiker
1 zakje gist
1 ui
2 tenen knoflook
zonnebloemolie om in te bakken
1 el vijfkruidenpoeder
500 gr kipgehakt
chilisaus om te serveren

Benodigdheden

Stoompan of stoommandje
Cupcake papiertjes

Bereiding

Meng het tarwebloem met 1 theelepel zout, de suiker, gist en 250 ml water in een grote kom. Kneed het een paar minuten door tot een mooi en soepel deeg. Laat 1 uur rijzen tot het deeg is verdubbeld in volume.

Maak ondertussen de vulling. Pel en snipper de ui, pel en hak de knoflook fijn. Verhit zonnebloemolie in een koekenpan op middelhoog vuur en fruit hierin de

ui en knoflook in 1-2 minuten. Voeg het vijfkruidenpoeder toe en bak nog 1 minuut. Voeg het kipgehakt toe en bak in 3-5 minuten gaar. Breng op smaak met zout.

Verdeel het deeg in 15-20 stukjes. Rol uit tot kleine rondjes en leg ca. 1 eetlepel vulling op elk rondje. Maak dicht en vorm er broodjes van en doe deze in een cupcakevorm. Laat de kleine broodjes nog ca. 1 uur rijzen.

Breng water aan de kook in je stoompan of pan waar je je stoommand in zet. Vul de stoompan- of mand met zo veel broodjes als hij tegelijk aankan. Zorg dat er nog wat ruimte tussen zit want ze worden nog iets groter. Stoom de broodjes 10 minuten.

Serveer met chilisaus.

Handige tip: als je de bapaobroodjes in een cupcake papiertje doet zijn ze makkelijker van elkaar te houden en blijven ze minder aan elkaar plakken.