

לחמניית באן רכה כמו ענן עם
SENSATIONAL MINCE
טחון צמחוני והמון גודיז



רכיבים

- חבילה טבעול סנסשיונל טחון צמחוני
- לחמניות באן
- לפי הטעם ברנדי / קוניאק (מתכון בהמשך)
- לפי הטעם כרוב כבוש (מתכון בהמשך)
- לפי הטעם צ'ילי (מתכון בהמשך)
- לפי הטעם בזיליקום
- כפות ברנדי / קוניאק
- כף ג'ינג'ר קצוץ (גדושה)
- גרם קרמל (מתכון בהמשך)
- שיני שום כתוש פרוסות
- כפיות שמן שומשום
- כוס רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל
- 1/2 2/1 פלפל אדום חריף חריף קצוץ
- 3/4 4/3 כוס סוכר לבן
- כפות מים
- גרם מיונז
- גרם צ'ילי
- לימון קטן וסחוט
- כרוב קטן, חתוך לרצועות
- בצל ירוק חתוך לטבעות
- כוסות חומץ
- 1/3 3/1 כוסות סוכר לבן
- פלפל שאטה יבש שלם

הכנה

1. ממיסים את הסוכר והמים בסיר עם תחתית עבה, על חום נמוך, עד שהנוזל הופך לקרמל, ומסירים מהאש.
2. מערבבים בסיר את כל מרכיבי רוטב הברנדי, ומביאים לרתיחה.
3. מוסיפים פנימה את הטחון, מפוררים ומבשלים כמה דקות עד שהרוטב נספג בטחון, ומורידים מהאש.
4. מערבבים את הסוכר עם החומץ עד המסה, מוסיפים את הבצל, שאטה יבש והכרוב (מקפידים שכל הכרוב יהיה בנוזל) אחרי חצי שעה הכרוב מוכן לאכילה.
5. מערבבים יחד את כל המרכיבים עד איחוד.
6. חוצים את הלחמניות ויוצרים שכבות של מיונז, עלי בזיליקום, כרוב וטחון. בתיאבון!

60 דקות

8 servings 8