

Βαο bun με καραμελωμένη πανσέτα και σάλτσα BBQ

Υλικά

- 600g πανσέτα (A/O)
- **15g Sweet & Smokey Meat Rub (Κωδ. 51009)**
- **30g Μαρινάτα Smokey BBQ (Κωδ. 50625)**
- **60g Μαγιονέζα (Κωδ. 55085)**
- **60g BBQ Kentucky Bourbon (Κωδ. 50608)**
- 3 Bao Bun
- Κόκκινο λάχανο τουρσί
- Φύλλα κόλιανδρου

Εκτέλεση

1. Αναμειγνύουμε την πανσέτα με το Sweet & Smokey Meat Rub και τη Μαρινάτα Smokey BBQ. Την αφήνουμε για τουλάχιστον 4 ώρες στο ψυγείο.
2. Ψήνουμε το κρέας στο φούρνο στους 180 °C για περίπου 25 λεπτά. Το αφήνουμε να κρυώσει ελαφρώς και το κόβουμε σε κομμάτια.
3. Σε κάθε bao bun απλώνουμε από τη μια πλευρά λίγη Μαγιονέζα και από την άλλη λίγη σάλτσα BBQ Kentucky Bourbon, και βάζουμε κρέας, το λάχανο τουρσί και λίγα φύλλα κόλιανδρου.