

Βαο Bun με καραμελωμένο χοιρινό και σάλτσα BBQ

Υλικά

- 500g πανσέτα χωρίς κόκαλο
- **40g Μαρινάτα Smokey BBQ (Κωδ. 50625 CL)**
- **40g Σάλτσα BBQ Kentucky Bourbon (Κωδ. 50608)**
- **40g Μαγιονέζα (Κωδ. 55085)**
- **30g Κρεμμύδι Καβουρδισμένο σε λίκτος (Κωδ. 874)**
- 20ml ελαιόλαδο
- 4 bao buns
- 1 καρότο κομμένο σε στικς
- Λίγο αλάτι
- Φύλλα κόλιανδρου

Εκτέλεση

1. Σε δυνατή φωτιά ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο σε ένα τηγάνι και σοτάρουμε τις πανσέτες μέχρι να πάρουν χρώμα.
2. Τις απλώνουμε σε ένα ταψί, αλατίζουμε και με ένα πινέλο τις περνάμε με τη Μαρινάτα Smokey BBQ.
3. Ψήνουμε στο φούρνο για περίπου 20 λεπτά και μέχρι να καραμελώσουν.
4. Απλώνουμε σε κάθε bun λίγη Μαγιονέζα, λίγη Σάλτσα BBQ Kentucky Bourbon και βάζουμε την πανσέτα κομμένη.
5. Προσθέτουμε το καρότο, τα φύλλα κόλιανδρου και το Καβουρδισμένο Κρεμμύδι και σερβίρουμε.