Bánh bao

Einmal probiert und du wirst sie immer wieder wollen! Bánh Baos sind vietnamesische Hefeklöße, die mich Hackfleisch und Gemüse gefüllt und über Wasserdampf gegart werden. Im Mund fühlen sie sich wie kleine Geschmacksexplosionen an. Wir lassen das klassische hartgekochte Ei auf der Füllung gerne weg und servieren sie stattdessen in einer komplett veganen Version. Mit einem würzigem Dip dazu, hast du dann das Gefühl inmitten der Garküchen von Hanoi zu speisen.

Chili-Knoblauch-Dip

Süß. Scharf. Sauer. Ein guter Chili-Knoblauch-Dip bringt Feuer ins Essen und hat gleichzeitig die perfekte Balance. Die Kombination aus frischem Limettensaft, Sojasauce und Fischsauce macht die Sauce besonders aromatisch. Wir genießen den Dip am liebsten zu asiatischen Teigtaschen wie Bánh bao (vietnamesischen Hefeklößchen) und Nudelgerichten.