



מרכיבים

- 1 חבילה טבעול סנסשיונל טחון צמחוני
- 15 לחמניות באן
- 30 עלים בזיליקום
- 2 כפות ברנדי
- 1 כף ג'ינג'ר קצוץ (גדושה)
- 4 שיני שום פרוסות
- 2 כפיות שמן שומשום
- 1 כוס סויה
- 1/2 פלפל חריף קצוץ
- 3/4 כוס סוכר
- 3 כפות מים
- 500 גרם מיונז/ טבעוני
- 500 גרם רוטב סריראצ'ה
- 1 לימון קטן וסחוט
- 1 כרוב קטן, חתוך לרצועות
- 1 בצל ירוק חתוך לטבעות
- 2 כוסות חומץ לבן
- 1 1/3 כוסות סוכר לבן
- 2 יחידות פלפל שאטה יבש שלם

לחמניות באן רכות כמו ענן עם SENSATIONAL MINCE טבעול ברוטב ברנדי חלומי, כרוב כבוש ומיונז סריראצ'ה (עם אופציה טבעונית)

הוראות הכנה

1. להכנת רוטב הברנדי

מתחילים בהכנת קרמל. ממיסים את 3/4 כוס הסוכר ו-3 כפות המים בסיר עם תחתית עבה, על חום נמוך, עד שהנוזל הופך לקרמל ומסירים מהאש.

2.

מערבבים בסיר נפרד את הברנדי, ג'ינג'ר, 4 שיני שום פרוסות, שמן שומשום, סויה, פלפל חריף ואת הקרמל שהכנו, ומביאים לרתיחה.

3.

מוסיפים פנימה את הטחון, מפוררים ומבשלים כמה דקות עד שהרוטב נספג בטחון, ומורידים מהאש.

4. להכנת הכרוב

מערבבים את 1 1/3 כוסות הסוכר עם החומץ עד המסה, מוסיפים את הבצל, שאטה יבש והכרוב (מקפידים שכל הכרוב יהיה בנוזל) אחרי חצי שעה הכרוב מוכן לאכילה.

5. להכנת המיונז

מערבבים יחד את המיונז, סריראצ'ה והלימון עד איחוד.

6. להרכבת הבאן

חוצים את הלחמניות ויוצרים שכבות של מיונז, עלי בזיליקום, כרוב וטחון.

המתכון של שף מורן לידור

בדוק מתכונים נוספים ב - TIVALL.CO.IL