

# Guide: Bambus Damper



Tillykke med din nye bambus damper, vi håber du bliver glad for den! 😊

En bambus damper er dejlig nem at lave mad i:

1. Kom ca. 2 cm vand i din gryde eller wok. Sørg for at vælge en gryde der har en tilpas størrelse til at bambus damperen kan stå oven på gryden, eller en wok der er stor nok til at din damper kan hvile på pandens skrå sider som vist på billedet nederst. Det er vigtigt at din bambus damper ikke rører eller står nede i vandet under tilberedningen af maden, da damperen vil tage skade af dette.
2. Sæt gryden/wokken over ved medium varme, og vent på at vandet simrer. Vandet skal simre/småkoge under hele tilberedningen.
3. Anret din mad i din bambus damper, brug en silikone måtte til bambus dampere eller et stykke bagepapir med huller i på hvert lag for at undgå at maden sidder fast. De fleste dampere har 2 lag. Læg maden med den længste tilberedningstid på det nederste lag og maden med den korteste tilberedningstid på det øverste lag. Du kan på denne måde tilberede fx bao buns og dumplings på samme tid. Du kan også tilberede kød/fisk på det nederste lag og grøntsager på det øverste lag, eller du kan nøjes med at bruge et enkelt lag af din bambusdamper ad gangen.
4. Sæt din bambus damper oven på din gryde eller wok, lad den stå til din mad er færdig, tag den af gryden/wokken igen og din mad er klar til at servere.
5. Får du madrester på din bambus damper, skal den vaskes op i hånden. Den kan ikke gå i opvaskeren! Stil de individuelle lag til at tørre på højkant, så alt vandet har mulighed for at løbe af og vent til de er helt tørre. På den måde undgår du mug og fugt skader i din bambus damper.



Tilberedningstid:

Bao buns: 10 – 15 min

Dumplings & gyoza: 5 – 7 min

*(Både bao buns og dumplings kan tilberedes direkte fra frost)*



## Guide:

# Bamboo Steamer



Congratulations on your new bamboo steamer, we hope you enjoy it! 😊

A bamboo steamer is very easy to cook in:

1. Add about 1-1½ inch of water to a pot or a wok. Make sure to choose a pot where your bamboo steamer can fit on top of, or a wok big enough that the steamer can rest on the sides of your wok, as pictured below. It is important that your bamboo steamer doesn't touch or sit directly in the water while cooking your food. That will damage your bamboo steamer.
2. Put your pot or wok on the stove at medium heat and wait for the water to simmer/ boil. The water will need to be boiling for the duration of the cooking time.
3. Place your food in the steamer, use a silicone liner (we have one for every size of bamboo steamer) or a round piece of baking paper with holes in it on each layer, to avoid your food getting stuck and to keep your steamer clean. Most bamboo steamers come with two layers. Place the food with the longest cooking time on the bottom layer of the steamer and the food with the shortest cooking time on the top layer. This way you can cook bao buns and dumplings at the same time or cook your meat/fish on the bottom layer and veggies on the top layer. You can also use just one layer at a time, if you're not steaming a lot of food.
4. Put your bamboo steamer on top of your pot or wok, leave it on for the duration of the cooking time, take it off and your food is ready to serve.
5. Should you get bits of food on your bamboo steamer while cooking, it's important to wash it by hand with warm water and a bit of dishwashing soap. A bamboo steamer will not go in the dishwasher! Leave the layers to dry upright, so all the water has a chance to run off and wait until its completely dry. That way you avoid mold/moisture damage to your steamer.



Cooking time:

Bao buns: 10 – 15 min

Dumplings & gyoza: 5 – 7 min

*(You don't need to thaw frozen dumplings, gyoza or bao buns before steaming them)*

