

Banh Mi-sandwich med sprøstekt torsk

total tid **20 min.**

INGREDIENSER

10 porsjoner

Banh Mi:

10 små baguetter
800 g torskfilet

Røre:

100 g hvite sesamfrø
100 g tempuramel
200 dl water
2 dl vann
3 liter matolje til steking
2 ts gurkemeie

Salat:

300 g gulrot
300 g agurk
100 dl rice vinegar
1 dl riseddik
4 ts honning
4 ts koriander
100 g krøllsalat
300 dl [Kikkoman Sesam Saus](#)
3 dl [Kikkoman Sesam Saus](#)

TILBEREDNING

Steg 1

Banh Mi: Skjær torskfileten i mellomstore terninger.

Røre: Bland tempuramelet med vann og gurkemeie til du får en jevn røre. Dra torskbitene gjennom røren. Rull dem deretter i sesamfrø og friter til de er gyllenbrune.

Salat: Kutt gulrot og agurk à la julienne og finhakk koriander. Bland riseddik med honning, tilsett grønnsakene og mariner i 5 minutter. Vask salatbladene.

Servering: Skjær baguettene på langs, men ikke del dem helt. Smør Kikkoman Sesamsaus på innsiden og legg på salat, avsilte grønnsaker og sprøstekt fisk øverst.