

Banh mi: vietnamisk grillsandwich m/svin

total tid **45 min min.** 20 min. tilberedningstid 10 min. koketid 15 min. marineringstid

Næringsinnhold (per porsjon):
3.185 kJ / 761 kcal

Fett: **41,6 g** Protein: **28,7 g**
Karbohydrater: **66,4 g**

INGREDIENSER

2 porsjoner

200 g	tynnribbe eller svinebrog (1–2 cm tykke skiver)
1	stilk sitrongress
2 ss	<u>Kikkoman Teriyaki Woksaus med Ristet Hvitløk</u>
1 ts	<u>Kikkoman Kryddersaus for Sushiris (300ml)</u>
2 ts	fiskesaus
1 ts	kokossukker (eller brunt sukker)
2 klype	svart pepper
80 g	vinterreddik (daikon)
20 g	gulrot
2 ts	sukker
1 ss	<u>Kikkoman Kryddersaus for Sushiris (300ml)</u>
2 ts	limesaft
1 ss	vann
1	miniagurk Ferske urter til smak (koriander, dill, mynte)
2 ss	majones
2	små baguetter

TILBEREDNING

Steg 1

200 g tynnribbe eller svinebrog (1–2 cm tykke skiver) - **1** stilk sitrongress - **2 ss** Kikkoman Teriyaki Woksaus med Ristet Hvitløk - **1 ts** Kikkoman Kryddersaus for Sushiris (300ml) - **2 ts** fiskesaus - **1 ts** kokossukker (eller brunt sukker) - **2 klype** svart pepper
Finhakk den nederste tredjedelen av sitrongresset (nær roten). Bland sitrongresset med Kikkoman Teriyaki Woksaus med hvitløk, Kikkoman Smakssetter til sushiris, fiskesaus, kokossukker og svart pepper. La svinekjøttet marinere i ca. 15 minutter.

Steg 2

80 g vinterreddik (daikon) - **20 g** gulrot - **2 ts** sukker - **1 ss** Kikkoman Kryddersaus for Sushiris (300ml) - **2 ts** limesaft - **1 ss** vann
Skjær vinterreddiken og gulroten i tynne strimler. Dryss over sukker og gni det godt inn. La stå i 15 minutter slik at de slipper væske. Press ut eventuell overflødig væske. Mariner i Kikkoman Smakssetter til Sushiris, limesaft og vann.

Steg 3

1 miniagurk - Ferske urter til smak (koriander, dill, mynte)
Skjær agurken i tynne skiver på langs. Grovhakk urtene.

Steg 4

2 små baguetter
Grill det marinerte svinekjøttet fra steg 1 ved 230 °C i ca. 8 minutter til det er karamellisert og gjennomstekt. Ta ut det grillede svinekjøttet. Skjær

baguettene langs midten, men ikke helt igjennom.
Varm dem i den samme ovnen i ca. 2 minutter.

Steg 5

Grillet svinekjøtt - Tilberedt pikkels - Oppskåret
agurk - Hakkede urter - **2 ss** majones
Skjær opp svinekjøttet. Smør majones på innsiden
av baguettene. Fyll dem i følgende rekkefølge:
agurk, svinekjøtt, pikkels og urter. Server straks.