

Banh Mi: vietnamesisk grillet sandwich

Samlet tid **45 min min.** 20 min. Arbejdstid 10 min. Tilberedningstid 15 min. Marineringstid

Næringsindhold:
3.185 kJ / 761 kcal

Fedt: **41,6 g** Protein: **28,7 g**
Kulhydrater: **66,4 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

200 g svinekød fra maven eller skulderen (1–2 cm tykke skiver)
1 stængel citrongræs
2 spsk. [Kikkoman teriyaki woksaucen med ristet hvidløg](#)
1 tsk. [Kikkoman Kryddersauce for Sushiris \(300ml\)](#)
2 tsk. fiskesauce
1 tsk. kokossukker (eller brun farin)
2 nip sort peber
80 g daikonradise
20 g gulerod
2 tsk. sukker
1 spsk. [Kikkoman Kryddersauce for Sushiris \(300ml\)](#)
2 tsk. limesaft
1 spsk. vand
1 miniagurk
Friske urter efter smag og behag (koriander, dild, mynte)
2 spsk. mayonnaise
2 små baguettes

FREM GANGSMÅDE

Step 1

200 g svinekød fra maven eller skulderen (1–2 cm tykke skiver) - **1** stængel citrongræs - **2 spsk.** [Kikkoman teriyaki woksaucen med ristet hvidløg](#) - **1 tsk.** [Kikkoman Kryddersauce for Sushiris \(300ml\)](#) - **2 tsk.** fiskesauce - **1 tsk.** kokossukker (eller brun farin) - **2 nip** sort peber
Hak den nederste tredjedel (delen nederst ved roden) af citrongræsset fint. Bland citrongræs med [Kikkoman teriyaki woksaucen med hvidløg](#), [Kikkoman krydderi til sushiris](#), fiskesauce, kokossukker og sort peber. Mariner svinekødet i ca. 15 minutter.

Step 2

80 g daikonradise - **20 g** gulerod - **2 tsk.** sukker - **1 spsk.** [Kikkoman Kryddersauce for Sushiris \(300ml\)](#) - **2 tsk.** limesaft - **1 spsk.** vand
Skær daikonradise og gulerod i tynde strimler. Drys med sukker og gnid det godt sammen. Lad det stå i 15 minutter for at frigive væde, og pres derefter overskydende væde ud. Mariner i [Kikkoman krydderi til sushiris](#), limesaft og vand.

Step 3

1 miniagurk - Friske urter efter smag og behag (koriander, dild, mynte)
Skær agurken i tynde skriver på langs. Hak krydderurterne groft.

Step 4

2 små baguettes
Grill det marinerede svinekød fra step 1 i en ovn ved 230 °C i ca. 8 minutter, indtil det er karamelliseret og gennemstegt. Fjern det grillede

svinekød. Skær baguetterne op oppefra uden at de skæres helt igennem. Varm dem i samme ovn i ca. 2 minutter.

Step 5

Grillet svinekød - Tilberedte syltede grøntsager -
Agurk i skiver - Hakkede urter - **2 spsk.**
mayonnaise

Skær det grillede svinekød i skiver. Fordel mayonnaisen i baguetterne og fyld dem i følgende rækkefølge: agurk, svinekød, syltede grøntsager og urter. Server baguetterne med det samme.