

Asiatiske banh mi sandwich

Opskrift til Til 4 sandwich

Samlet tid

1-2 timer alt efter hvor lang tid du lader det trække

Ingredienser

Marineret svinekød

- 200 g svinemørbrad
- 2 spsk. soya
- 1 spsk. fiskesauce
- 3-4 spsk. olie
- 1 spsk. sukker
- 1/2 tsk. salt + lidt peber
- 1 fed hvidløg
- 3 cm af en rød frisk chili
- 1/3 lime (skallen)
- 1/4 rødøg, lille (ca. 1 spsk finthakket)

Chua: syltede gulerødder

- 1 stor gulerod
- 40 g spidskål eller hvidkål
- 1 dl eddike
- 1/4 dl sukker
- 1/2 dl vand

Ingefærmayo

- 4 spsk. mayo
- 2 cm frisk ingefær
- skallen af 1/4 lime + saften fra 1/2 lime
- et godt nip sukker
- et godt nip salt og peber

Desuden

- Flutes nok til 4 sandwich
- 1/3 agurk
- en god håndfuld frisk koriander
- 2-3 cm frisk chili

Sådan gør du

KØD

1. Start med at lægge kødet i marinaden, det har godt af at trække smag til sig. Jeg kommer alle ingredienserne her til i en skål. Rødøg, hvidløg og chili hakkes fint. Skallen fra lime rives og

ellers blandes det hele sammen.

2. Kødet pudses, så det værste fedt eller sener kasseres. Skær så kødet i mindre stykker og læg dem i marinaden.
3. Stil på køl imens du klargør videre.

CHUA

1. Riv hvidkål eller spidskål på et mandolinjern og kom det i en skål sammen med gulerødder, som snittes i strimler.
2. I en gryde koges eddike, vand og sukker op til sukker smelter. Hæld det over kål og gulerødder, og lad dette trække. Det er vigtigst at gulerødderne lægger i væsken. Kålen vender jeg lige rundt i væsken og trækker så det op, så det ligesom ligger øverst i skålen. På den måde bevarer det sin sprødhed, så det ikke er helt blødt når det bruges.

INGEFÆRMAYO

1. Så sal du have lavet din mayo, skræl ingefær og riv det. Bland det sammen med resterende ingredienser.

SAML DIN SANDWICH

1. Dit kød skal nu steges, tag det ud fra køleskabet og varm en pande op til ret hård varme. Kom kød + marinade på og vend det rundt i 5-8 minutters tid til kødet er stegt.
2. Varm flutes og skær dem over
3. Skær agurk og chili i skiver og skyl koriander
4. Smør dine flutes med mayo, kom så en god skefuld kød, chua, agurk, frisk koriander og chili på. Læg låget på og server