

# 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