



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Banh mi – vietnamesisk bagett med grillet gyroskjøtt, omelett, syltede grønnsaker og hoisinsaus

Syltede grønnsaker

1 stk sjalottløk
1 stk gulrot
1 stk rød chili
1 stk agurk
1 dl eplesider-/hvitvinseddik ^B
2 dl vann ^B
1 dl sukker ^B

Gyroskjøtt i hoisinsaus

250 g grillet gyroskjøtt
½–1 pakke hoisinsaus
1 pakke srirachasaus

Omelett

2 stk egg
1 ss vann ^B
1 ss smør ^B

Bagetter

2 stk grove bagetter

Tilbehør

1 bunt koriander
½ pakke chilimajones

olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.
2. **Syltede grønnsaker:** Skrell sjalottløken og gulroten. Kutt løken i tynne skiver, og grovriv gulroten på et rivjern. Kutt chilien i tynne skiver. Kutt agurken i tynne strimler. Bland sammen grønnsakene i en salatbolle. Kok opp en kjele med 1 dl eddik, 2 dl vann og 1 dl sukker. Hell laken over grønnsakene, og la dem trekke i laken frem til servering.
3. **Gyroskjøtt i hoisinsaus:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i 2–3 minutter, til det er gjennomvarmt. Vend inn hoisinsausen, og gi det hele et lite oppkok. Smak til med srirachausen.
4. **Omelett:** Knekk eggene i en bolle, og pisk inn 1 ss vann, litt salt og pepper. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og smelt 1 ss smør. Ha i omelettblandingen, og stek den i 2–3 minutter, til den har stivnet. Rull sammen den ferdigsteekte omeletten.
5. **Bagetter:** Tilbered bagettene som anvist på pakken (se tips).
6. **Servering:** Skyll og tørk korianderen. Fyll bagettene med de syltede grønnsakene, omeletten, gyroskjøttet, korianderen og chilimajonesen.



TIPS!

Brødet kan byttes ut med kokt ris, om det frister mer.