



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 eplėsider-/hvitvinseddik <sup>B</sup>  
2 dl vann <sup>B</sup>  
1 dl sukker <sup>B</sup>

## Gyroskjøtt i hoisinsaus

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

## Omelett

2 stk egg  
1 ss vann <sup>B</sup>  
1 ss smør <sup>B</sup>

## Bagetter

2 stk grove bagetter

## Tilbehør

1 bunt koriander  
½ pakke chilimajones

olje <sup>B</sup>  
salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.
2. **Syltede grønnsaker:** Skrell sjalottløken og gulroten. Kutt løken i tynne skiver, og grovri 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 srirachasausen.
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.