



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Bánh mì med hoisinkylling, rask kimchi og chilimajones

## Bagetter

2 stk grove bagetter

## Rask kimchi

½ stk rødløk  
1 pakke reddiker  
200 g delt kinakål  
½–1 pakke finkuttet ingefær,  
hvitløk og chili  
½ stk lime  
1 pakke sesamfrø  
1 ss soyasaus <sup>B</sup>  
½ ts salt <sup>B</sup>

## Hoisinkylling

½ pakke hoisinsaus  
300 g skivet kyllingfilet

## Servering

½ stk lime  
½ pakke chilimajones

olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

**1. Bagetter:** Tilbered bagettene som anvist på pakken.

**2. Rask kimchi:** Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Skyll og kutt reddikene i tynne skiver, eller i fire biter. Skyll og kutt kinakålen i strimler. Bland rødløken, reddikene, kinakålen og ønsket mengde av ingefærblandingen i en bolle. Vend inn 1 ss soyasaus, litt saft fra den halve limen, sesamfrøene og ½ ts salt. Rør om et par ganger før servering.

**3. Hoisinkylling:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i 3–4 minutter, eller til den er gjennomstekt. Tilsett hoisinsausen mot slutten av steketiden.

**4. Servering:** Kutt resten av limen i båter. Del bagettene nesten helt igjennom, og smør på ønsket mengde av chilimajonesen. Fyll bagettene med kimchien, hoisinkyllingen og litt saft fra limebåtene (se tips).



## TIPS!

Du kan også dele bagettene i to, og legge dem på et fat sammen med tilbehøret midt på bordet, slik at alle kan forsyne seg selv.