



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 ^B
½ ts salt ^B

Hoisinkylling

½ pakke hoisinsaus
300 g skivet kyllingfilet

Servering

½ stk lime
½ pakke chilimajones

olje ^B

^B 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 ingefærblendingen 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.