



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Hotdog báhn mi style med sesam-mayo og peanuts

## Báhn mi

1 stk gulerod  
1 stk rødløg  
1 stk skoleagurk  
1 spsk fiskesauce  
1 spsk æbleeddike  
½ stk lime  
1 spsk sukker <sup>b</sup>

## Hotdog

4 stk grove grillpølser m.  
ramsløg  
4 stk hotdogbrød

## Anret

1 pose mayonnaise  
½ spsk sesamolie  
1 pose hoisinsauce  
½ pose hakkede peanuts

<sup>b</sup> basisvare

1. Tænd grillen, hvis du ønsker at tilberede retten på grill. Ellers tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft).
2. **Báhn mi:** Skræl gulerod og skær i tynde strimler. Pil rødløg og skær i tynde både. Skyl agurk og skær i tynde skiver, gerne på mandolin. Kom alle grøntsagerne i en skål og tilsæt fiskesauce, sukker og eddike. Riv skallen af lime og pres saften og kom det i skålen. Vend det hele godt sammen og lad det stå og marinere.
3. **Hotdog:** Prik pølserne med en lille kniv, så de ikke sprækker. **Grill:** Steg dem på direkte varme 6-7 min. Du kan med fordel lukke låget på grillen, så går det lidt hurtigere. **Pande:** Varm en tør (grill)pande op til middelvarme og steg lige som på grill til de får god farve.
4. **Anret:** Varm brødene et par min. på grillen eller i ovnen. Rør mayonnaise og sesamolie sammen. Kom pølsen i brødet og dryp med hoisinsauce. Fordel báhn mi på og top med sesam-mayo og hakkede peanuts.