



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
½ pose glutenfri soyasaus
½ ts salt ^B

Hoisinkylling

300 g skivet kyllingfilet
½ pakke hoisinsaus

Servering

½ stk lime
½ pakke chilimajones

olje ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.

2. **Bagetter:** Stek bagettene i 6 minutter.

3. **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 soyasausen, litt saft fra den halve limen, sesamfrøene og ½ ts salt. Rør om et par ganger før servering.

4. **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.

5. **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.