



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Vietnamesisk inspirert 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 eplesider-/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 grovrev gulroten på et rivjern. Skyll og kutt chilien i tynne skiver. Skyll og kutt agurken i tynne strimler. Bland sammen grønnsakene i en salatbolle. Kok opp 1 dl eddik, 2 dl vann og 1 dl sukker i en kjele. 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 srirachausen (den er sterk).
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 i pannen. Ha i omelettblandingen, og stek den i 2–3 minutter, til den har stivnet. Rull sammen den ferdigstekte omeletten.
5. **Bagetter:** Stek bagettene i 6 minutter.
6. **Servering:** Skyll og tørk korianderen. Fyll bagettene med de syltede grønnsakene, omeletten, gyroskjøttet, korianderen og chilimajonesen.