



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



20 - 30 MIN. TILBEREDNING

Bánh mì - Vietnamesisk sandwich med soja/ingefærstegt svinekød, syltede grøntsager og koriander

Det skal du bruge

½ stk ingefær
1 spsk hvidvinseddike
1 spsk sukker
1½ spsk vand
2 stk gulerødder
1 stk rødløg
300 g pulled pork
½ pose soja/ingefærsauce
2 stk brød
1 stk skoleagurk
½ pakke koriander, frisk
1 pose mayonnaise
1 pose srirachasauce

Du skal selv have:

Salt, Sukker, Vand

Fremgangsmåde

- 1 Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft).
- 2 **Ingefærsyltede grøntsager:** Skræl og skær ingefær i tynde skiver. Kom det i en gryde sammen med hvidvinseddike, sukker, vand og lidt salt. Kog ca. 1 min. Riv gulerod groft. Pil og skær rødløg i tynde skiver. Kom revet gulerod og rødløg i gryden. Vend godt rundt og lad det trække indtil servering.
- 3 **Soja/ingefærstegt svinekød:** Skær pulled pork i ca. 1 cm tykke skiver. Varm lidt olie op i en stegepande og steg skiverne ca. 1 min. på hver side til de har en flot stegeflade. Hæld soja/ingefærsauce på og lad simre indtil saucen er kogt væk og begynder at karamellisere.
- 4 **Brød:** Skær en rille i hvert stykke brød uden at skære igennem. Varm brødene i ovnen 4-5 min.
- 5 **Bánh mì:** Skær agurk i aflange skiver og pluk koriander. Fyld brødet med mayonnaise, agurk, ingefærsyltede grøntsager og soja-ingefærstegt svinekød. Dryp lidt sriracha sauce over og top med frisk koriander. Servér straks.

Allergener

Æg, Gluten, Hvede, Rug, Selleri, Sennep, Soja, Svovldioxid

Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.



Næringsværdier

Energi pr. portion:	3.163 kJ / 756 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	21,7 g
heraf mættede fedtsyrer	4,6 g
Kulhydrat	95,9 g
heraf sukkerarter	28,4 g
Protein	44,2 g
Salt	6,4 g
Kostfibre	5,9 g