



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



20 - 30 MIN. TILBEREDNING

Bánh mì med hoisinkylling, hurtig kimchi og chilimayo

Det skal du bruge

2 stk brød
½ stk rødløg
½ pose radiser
½ stykke kinakål
½ pose ingefær/hvidløg/chili i olie
1 spsk sojasauce
½ stk lime
1 pose sesamfrø
300 g kyllingeinderfilet
½ pose hoisinsauce
2 spsk mayonnaise
½ pakke srirachasauce

Du skal selv have:

Olie, Salt

Fremgangsmåde

- 1** Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft).
- 2** **Brød:** Varm brødene i ovnen 5-8 min. til det er har fået noget farve.
- 3** **Hurtig kimchi:** Pil og skær rødløg i tynde skiver. Skyl og skær radiserne i tynde skiver eller i kvarte. Skyl og skær kinakål i strimler. Bland rødløg, radiser, kinakål og ønsket mængde ingefærolie i en skål. Vend sojasauce, saft fra halvdelen af limefrugten, sesamfrø og ¼ tsk salt i. Rør i det et par gange før servering.
- 4** **Hoisinkylling:** Varm en stegepande op til middelhøj varme og tilsæt lidt olie. Steg kyllingen i 3-4 min. til den er gennemstegt. Tilsæt hoisinsauce mod slutningen af stegetiden.
- 5** **Srirachamayo:** Rør mayonnaise sammen med ønsket mængde sriracha i en skål. Tilsæt lidt ad gangen, så det ikke bliver for stærkt.
- 6** **Servering:** Skær resten af limefrugten i både. Flæk brødene, smør srirachamayo i og fyld med kimchi og hoisinkylling. Dryp med lidt limesaft efter smag.

Allergener

Æg, Gluten, Hvede, Rug, Sesamfrø, Soja

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:	3.189 kj / 762 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	27,4 g
heraf mættede fedtsyrer	2,9 g
Kulhydrat	75,9 g
heraf sukkerarter	11,3 g
Protein	53,0 g
Salt	4,6 g
Kostfibre	4,6 g