



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



15 - 20 MIN. TILBEREDNING

Banh Mi burger med glaseret svinekød

Det skal du bruge

300 ca-g pulled pork
2 spsk hoisinsauce
½ stk skalotteløg
1 stk skoleagurk
100 g coleslaw-blanding
½ pakke koriander, frisk
1 spsk æbleeddike
¼ spsk sambal oelek
2 stk burgerboller
2 spsk mayonnaise

Du skal selv have:

Olie, Peber, Salt, Sukker

Fremgangsmåde

- 1** Tænd ovnen og varm op til 180°C (Varmluft) eller varm bollerne på brødristeren.
- 2** **Glaseret svinekød:** Varm en stegepande op med lidt olie. Tag kødet ud af posen og kassér lagen. Skær kødet i mindre stykker. Steg kødet ved mellemhøj varme i 2 min. til det får noget farve. Kom hoisinsauce og ½ spsk vand ved og glasér det ca. 1 min. Sæt det til side.
- 3** **Salat:** Pil skalotteløg og skær i skiver. Del agurken på langs, skrab kernerne ud og skær i tynde skiver på skrå. Kom begge dele i kålblandingen og bland med plukket koriander, æbleeddike, ½ spsk sukker, sambal oelek (hvis du ikke vil have det stærkt, så undlad det), salt og peber. Rør det hele godt sammen.
- 4** Lun bollerne et par min. i ovnen eller på en brødrister.
- 5** Smør bollerne med mayonnaise og byg burgerne op med kød og salat.

Allergener

Æg, Byg, Gluten, Hvede, Laktose, Mælk, Rug, Selleri, Sennep, Sesamfrø, 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: | 2.582 kj / 617 kcal |
| Indhold | Pr. portion |
| Fedt | 24,4 g |
| heraf mættede fedtsyrer | 6,3 g |
| Kulhydrat | 60,8 g |
| heraf sukkerarter | 19,9 g |
| Protein | 38,5 g |
| Salt | 6,0 g |
| Kostfibre | 6,4 g |