LiNAS

Betygsätt din rätt och läs mer:

Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

20 - 30 min 2 PORTIONER ca-al123

Bánh mì - grillad fläskkarrè med ingefärspicklade grönsaker, srirachasås och koriander

Ingefärspicklade grönsaker
Rödlök 1 st
Morotsjulienne 1 förp
Malen ingefära 1 påse
Socker 2 msk
Ättiksprit (12%) 2 msk
Vatten 3 msk
Salt 2 krm

Fläskkarré
Fläskkarré 300 g
Japansk sojasås 1 påse
Vitlök 2 klyftor
Ingefära 1 bit

Till servering
Surdegsbaguette 1 st
Koriander 20 g
Srirachasås 1 förp
Majonnäs ½ dl
Snackgurka 1 st

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig). Om ni vill grilla, tänd även grillen.
2. Tillaga surdegsbaguette enligt anvisning på förpackningen.
3. **Ingefärspicklade grönsaker:** Skär rödlök i tunna skivor. Lägg i en bunke tillsammans med morotsjulienne. Koka upp socker, ättiksprit (12%), vatten, salt och malen ingefära i en liten kastrull. Häll lagen över grönsakerna i bunken. Blanda ordentligt. Låt stå till servering.
4. **Fläskkarré:** Skala och finriv ingefära och vitlök. Lägg i en bunke tillsammans med japansk soja. Skär fläskkarrè i 2 skivor och blanda ner i bunken.
5. Grilla den marinerade fläskkarrén ca 5 min per sida, tills den är helt genomstekt. Skär den grillade fläskkarrén i tunna skivor.
6. Skär gurka i avlånga skivor. Dela baguetten på mitten. Skär ett snitt i varje brödbit och fyll brödet med majonnäs, gurka, ingefärspicklade grönsaker och grillad fläskkarré. Ringla över lite srirachasås och toppa med färsk koriander. Servera direkt.