



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Bánh mì - Bagett med soya- og ingefærstekt svinebog, syltede grønnsaker og koriander

## Ingefærsyltede grønnsaker

1 bit ingefær  
1 stk gulrot  
1 stk rødløk  
2 poser hvitvinseddik  
1 dl vann <sup>B</sup>  
3 ss sukker <sup>B</sup>

## Til servering

1 pakke grove bagetter  
1 stk agurk  
1 bunt koriander  
1 pakke srirachaus  
1 pakke lettmaiones

## Soya- og ingefærstekt svin

300 g mørkøkt svinebog  
½-1 pakke soya- og ingefærsaus

olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.
2. **Ingefærsyltede grønnsaker:** Skrell og kutt ingefæren i tynne strimler. Skrell gulroten og løken. Kutt gulroten i tynne strimler og løken i tynne skiver. Kok opp 1 dl vann, eddiken og 3 ss sukker i en liten kjele sammen med ingefæren. Ta kjelen av varmen, og vend inn løken og gulroten. La grønnsakene trekke i laken frem til servering, men vend på dem et par ganger underveis.
3. **Til servering:** Stek bagettene i 6 minutter. Skyll agurken og koriander. Kutt agurken i lange tynne bånd med en ostehøvel, og grovhakk koriander.
4. **Soya- og ingefærstekt svin:** Kutt kjøttet i 1 cm tykke skiver. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i omtrent ett minutt på hver side, til det er gyllent. Tilsett soya- og ingefærsaus, og la det småkoke på lav varme i omtrent 4 minutter, til sausen har tyknet og begynt å karamellisere seg rundt kjøttet.
5. Del baguettene på midten, og snitt hver av dem nesten helt igjennom. Smør litt av majonesen på brødene, og fyll dem med agurken, de syltede grønnsakene og kjøttet. Ringle over ønsket mengde av srirachaen og topp med koriander.



## TIPS!

Du kan også blande majonesen sammen med ønsket mengde av srirachaen, for å lage en srirachamajones. Smak til med litt salt, sukker og eddik.