



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Hotdog báhn mi style med sesam-mayo og peanuts

Báhn mi

1 stk gulerod
1 stk rødløg
1 stk skoleagurk
1 spsk fiskesauce
1 spsk æbleeddike
½ stk lime
1 spsk sukker ^b

Hotdog

4 stk grove grillpølser m.
ramsløg
4 stk hotdogbrød

Anret

1 pose mayonnaise
½ spsk sesamolie
1 pose hoisinsauce
½ pose hakkede peanuts

^b basisvare

- 1. Báhn mi:** Skræl gulerod og skær i tynde strimler. Pil rødløg og skær i tynde både. Skyl agurk og skær i tynde skiver, gerne på mandolin. Kom alle grøntsagerne i en skål og tilsæt fiskesauce, sukker og eddike. Riv skallen af lime og pres saften og kom det i skålen. Vend det hele godt sammen og lad det stå og marinere.
- 2. Hotdog:** Prik pølserne med en lille kniv, så de ikke sprækker. Varm en tør (grill)pande op til middelvarme og steg på alle sider 6-7 min. i alt til de får god farve.
- 3. Anret:** Varm brødene et par min. på brødrister. Rør mayonnaise og sesamolie sammen. Kom pølsen i brødet og dryp med hoisinsauce. Fordel báhn mi på og top med sesam-mayo og hakkede peanuts.