



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

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 pk koriander, frisk
1 spsk æbleeddike
¼ spsk sambal oelek
2 stk mørke fuldkornsboller
2 spsk mayonnaise

Det skal du have

sukker ^b
salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

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.