



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Bánh mì med hoisinkylling, hurtig kimchi og chilimayo

Det skal du have

2 stk brød
1/2 stk rødløg
1/2 pose radiser
1/2 stykke kinakål
1/2 pose ingefær/hvidløg/chili i olie
1 spsk sojasauce
1/2 stk lime
1 pose sesamfrø
300 g kyllingeinderfilet
1/2 pose hoisinsauce
2 spsk mayonnaise
1/2 pose srirachasauce

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft).
2. **Brød:** Varm brødene i ovnen 5-8 min. til det er har fået noget farve.
3. **Hurtig kimchi:** Pil og skær rødløg i tynde skiver. Skyl og skær radiserne i tynde skiver eller i kvarte. Skyl og skær kinakål i strimler. Bland rødløg, radiser, kinakål og ønsket mængde ingefærolie i en skål. Vend sojasauce, saft fra halvdelen af limefrugten, sesamfrø og 1/4 tsk salt i. Rør i det et par gange før servering.
4. **Hoisinkylling:** Varm en stegepande op til middelhøj varme og tilsæt lidt olie. Steg kyllingen i 3-4 min. til den er gennemstegt. Tilsæt hoisinsauce mod slutningen af stegetiden.
5. **Srirachamayo:** Rør mayonaise sammen med ønsket mængde sriracha i en skål. Tilsæt lidt ad gangen, så det ikke bliver for stærkt.
6. **Servering:** Skær resten af limefrugten i både. Flæk brødene, smør srirachamayo i og fyld med kimchi og hoisinkylling. Dryp med lidt limesaft efter smag.