



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Bánh mì med hoisinkylling, rask kimchi og chilimajones

## Rask kimchi

½-1 stk rødløk  
1 pakke reddiker  
300 g delt kinakål  
½-1 pakke finkuttet ingefær,  
hvitløk og chili  
½ stk lime  
1 pakke sesamfrø  
½ pose glutenfri soyasaus  
½ ts salt <sup>B</sup>

## Bagetter

2 stk brioche bagetter

## Hoisinkylling

300 g skivet kyllingfilet  
½ pakke hoisinsaus

## Servering

½ stk lime  
½ pakke chilimajones  
olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.
2. Les gjennom oppskriften, finn frem og skyll de ingrediensene som trenger det.
3. **Rask kimchi:** Skrell rødløken og kutt den og reddikene i tynne skiver. Kutt kinakålen i strimler. Bland rødløken, reddikene, kinakålen og ønsket mengde av ingefærblandingen i en bolle. Vend inn soyasausen, litt saft fra limen, sesamfrøene og saltet. Rør om et par ganger før servering.
4. **Bagetter:** Varm bagettene i ovnen i 3 minutter.
5. **Hoisinkylling:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i 3-4 minutter, eller til den er gjennomstekt. Tilsett hoisinsausen mot slutten av steketiden.
6. **Servering:** Kutt resten av limen i båter. Del bagettene nesten helt igjennom, og smør på ønsket mengde av chilimajonesen. Fyll bagettene med kimchien, hoisinkyllingen og litt saft fra limebåtene (se tips).

## TIPS!

Du kan også dele bagettene i to, og legge dem på et fat sammen med tilbehøret midt på bordet, slik at alle kan forsyne seg selv.