



Matens utseende och ingredienser kan avvika från receptbilden

# Baguette med asiatisk färs, snabbpicklad morot, misomajonnäs och koriander

## Bröd

Surdegsbaguette 1 st

## Snabbpicklad morot

- Socker 2 msk
  - Salt ½ tsk
  - Ättiksprit (12%) 2 msk
  - Vatten 3 msk
- Morotsjulienne 1 förp  
Koriander 20 g

## Misomajonnäs

Chilimajonnäs ½ förp  
Miso ½ förp

## Asiatisk färs

Asiatisk färs 250 g

## Grönsaker

Snackgurka 1 st  
Isbergssallad ½ st

## Att ha hemma ●

Ättiksprit (12%), Olja,  
Salt, Socker, Vatten

1. Läs igenom receptet, ta fram alla ingredienser och skölj de grönsaker som behöver sköljas.
2. Värm ugnen till 180°C (varmluft) eller 200°C (vanlig).
3. **Bröd:** Tillaga surdegsbaguette enligt anvisning på förpackningen.
4. **Snabbpicklad morot:** Koka upp socker, salt, ättiksprit och vatten i en kastrull. Lägg ner morotsjulienne och låt dra till servering.
5. **Misomajonnäs:** Lägg chilimajonnäs i en liten skål och blanda ner miso.
6. **Asiatisk färs:** Skär asiatisk färs i cm-tjocka skivor eller forma till små biffar. Hetta upp lite olja i en stekpanna och stek färsen ca 3 min per sida, tills de är helt genomstekta.
7. **Grönsaker:** Skiva snackgurka och strimla isbergssallad.
8. **Fortsättning snabbpicklad morot:** Grovhacka koriander. Häll bort pickleslagen från moroten och blanda ner koriander.
9. **Servering:** Fyll baguette med misomajonnäs, asiatisk färs, picklad morot och grönsaker.