



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Bánh mì - Vietnamesisk sandwich med soja/ingefærstegt svinekød, syltede grøntsager og koriander

Ingefærsyltede grøntsager

½ stk ingefær
1 spsk hvidvinseddike
2 stk gulerødder
1 stk rødløg
1 spsk sukker ^b
1½ spsk vand ^b

Soja/ingefærstegt svinekød

300 ca-g pulled pork
½ pose soja/ingefærssauce

Bánh mì

2 stk brød
1 stk skoleagurk
½ pk koriander, frisk
1 pose mayonnaise
1 pose srirachasauce

Det skal du have
salt ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft).
2. **Ingefærsyltede grøntsager:** Skræl og skær ingefær i tynde skiver. Kom det i en gryde sammen med hvidvinseddike, sukker, vand og lidt salt. Kog ca. 1 min. Riv gulerod groft. Pil og skær rødløg i tynde skiver. Kom revet gulerod og rødløg i gryden. Vend godt rundt og lad det trække indtil servering.
3. **Soja/ingefærstegt svinekød:** Skær pulled pork i ca. 1 cm tykke skiver. Varm lidt olie op i en stegepande og steg skiverne ca. 1 min. på hver side til de har en flot stegeflade. Hæld soja/ingefærssauce på og lad simre indtil saucen er kogt væk og begynder at karamellisere.
4. **Brød:** Skær en rille i hvert stykke brød uden at skære igennem. Varm brødene i ovnen 4-5 min.
5. **Bánh mì:** Skær agurk i aflange skiver og pluk koriander. Fyld brødet med mayonnaise, agurk, ingefærsyltede grøntsager og soja-ingefærstegt svinekød. Dryp lidt sriracha sauce over og top med frisk koriander. Servér straks.