

Banh Mi: Vietnamesisk grillad fläsksmörgås

Total tid **45 min Min.** 20 Min. Tid för förberedelse **10 Min.** Tillagningstid **15 Min.** Tid för marinering

Näringsinnehåll (per portion):
3.185 kJ / 761 kcal

Fett: **41,6 g** Protein: **28,7 g**
Kolhydrater: **66,4 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

200 g sidfläsk eller fläskbrog (1–2 cm tjocka skivor)
1 stjälk citrongräs
2 msk Kikkoman Teriyaki woksås med rostad vitlök
1 tsk Kikkoman Smaksättning för sushiris (300ml)
2 tsk fisksås
1 tsk kokossocker (eller farinsocker)
2 nypa svartpeppar
80 g daikonrättika
20 g morot
2 tsk socker
1 msk Kikkoman Smaksättning för sushiris (300ml)
2 tsk limejuice
1 msk vatten
1 minigurka
Färska örter efter smak (koriander, dill, mynta)
2 msk majonnäs
2 små baguetter

FÖRBEREDELSE

Steg 1

200 g sidfläsk eller fläskbrog (1–2 cm tjocka skivor) - **1** stjälk citrongräs - **2 msk** Kikkoman Teriyaki woksås med rostad vitlök - **1 tsk** Kikkoman Smaksättning för sushiris (300ml) - **2 tsk** fisksås - **1 tsk** kokossocker (eller farinsocker) - **2 nypa** svartpeppar
Finhacka den nedre tredjedelen (nära roten) av citrongräset. Blanda citrongräset med Kikkoman Teriyaki Woksås med rostad vitlök, Kikkoman smaksättning för sushiris fisksås, kokossocker och svartpeppar. Marinera fläsket i cirka 15 minuter.

Steg 2

80 g daikonrättika - **20 g** morot - **2 tsk** socker - **1 msk** Kikkoman Smaksättning för sushiris (300ml) - **2 tsk** limejuice - **1 msk** vatten
Skär daikon och morot i tunna strimlor. Strö över socker och gnid in dem väl. Låt stå i 15 minuter för att släppa ut fukten. Krama ur överflödigt vätska. Marinera med Kikkoman smaksättning för sushiris, limejuice och vatten.

Steg 3

1 minigurka - Färska örter efter smak (koriander, dill, mynta)
Skiva gurkan tunt på längden. Hacka örterna grovt.

Steg 4

2 små baguetter
Grilla det marinerade fläsket från steg 1 i 230 °C i cirka 8 minuter tills det är karamelliserat och genomstekt. Ta bort det grillade fläsket. Skär baguetterna på mitten utan att skära igenom dem helt. Värm dem i samma ugn i cirka 2 minuter.

Steg 5

Grillat fläskkött - Färdiggjorda pickles - Skivad gurka - Hackade örter - **2 msk** majonnäs

Skär det grillade fläskköttet i skivor. Bred ut majonnäsen i baguetterna. Fyll på i följande ordning: gurka, fläskkött, pickles och örter. Servera omedelbart.