



Banh Mi (Vietnamees broodje)

Knapperig stokbroodje gevuld met gemarineerd varkensvlees, zoetzure wortel en radijs, komkommer en verse koriander. De ideale fusie tussen Frans en Vietnamees.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	15'	4	Voorgerechten & hapjes

Ingrediënten

4 kleine knapperige stokbroodjes
500 gr varkenshaas, in dunne plakjes
2 el sojasaus
1 el vissaus
1 el honing
2 teentjes knoflook, geperst
1 kl vijfkruidenpoeder
Voor de pickle:

1 grote wortel, in fijne reepjes
1 kleine daikon of 6 radijzen, in reepjes
4 el rijstazijn
2 el suiker
1 kl zout
Verder:
1 komkommer, in reepjes
1 handvol verse koriander
4 el mayonaise
1 rode chilipeper, in ringen

Bereidingswijze

1. Meng de wortel en daikon met rijstazijn, suiker en zout. Laat minstens 20 minuten marineren en giet daarna uit.
2. Marineer de plakjes varkenshaas met sojasaus, vissaus, honing, knoflook en vijfkruidenpoeder gedurende 15 minuten.
3. Bak het vlees in een hete pan 4 tot 5 minuten tot het gaar en gekaramelliseerd is.
4. Snijd de stokbroodjes overlangs open en bestrijk beide kanten met mayonaise.
5. Verdeel het vlees over de broodjes en beleg met de zoetzure pickle, komkommer, koriander en chili.
6. Sluit de broodjes en serveer meteen zolang ze knapperig zijn.