

Banh Mi: vietnamilainen täytetty leipä

kokonaisaika **45 min min** 20 min esivalmistelut **10 min** valmistus **15 min** marinointi

Ravintosisältö (per annos):
3.185 kJ / 761 kcal

Rasva: **41,6 g** Proteiini: **28,7 g**
Hiilihydraatit: **66,4 g**

AINEKSET

2 annosta

200 g porsaankylkeä tai lapaa (1–2 cm paksuisina viipaleina)
1 sitruunaruohon varsi
2 rkl Kikkoman paahdetulla valkosipulilla maustettu teriyaki wokkikastike
1 tl Kikkoman maustekastike sushiriisille (300ml)
2 tl kalakastiketta
1 tl kookossokeria (tai fariinisokeria)
2 hyppyselli mustapippuria
stä
80 g japaninretikkaa
20 g porkkanaa
2 tl sokeria
1 rkl Kikkoman maustekastike sushiriisille (300ml)
2 tl limettimehua
1 rkl vettä
1 minikurkku
Tuoreita yrttejä maun mukaan (korianteria, tilliä, minttua)
2 rkl majoneesia
2 pientä patonkia

VALMISTUS

Vaihe 1

200 g porsaankylkeä tai lapaa (1–2 cm paksuisina viipaleina) - **1** sitruunaruohon varsi - **2 rkl** Kikkoman paahdetulla valkosipulilla maustettu teriyaki wokkikastike - **1 tl** Kikkoman maustekastike sushiriisille (300ml) - **2 tl** kalakastiketta - **1 tl** kookossokeria (tai fariinisokeria) - **2 hyppysellistä** mustapippuria Silppua sitruunanruohon varresta sen alin kolmannes (juuren läheltä). Sekoita sitruunaruoho, Kikkoman teriyaki-wokkikastike, Kikkoman maustekastike sushiriisille, kalakastike, kookossokeri ja mustapippuri. Marinoi porsaankylkeä seoksessa n. 15 minuuttia.

Vaihe 2

80 g japaninretikkaa - **20 g** porkkanaa - **2 tl** sokeria - **1 rkl** Kikkoman maustekastike sushiriisille (300ml) - **2 tl** limettimehua - **1 rkl** vettä Leikkaa japaninretikka ja porkkana ohuiksi suikaleiksi. Hiero suikaleihin sokeria ja anna tekeytyä 15 minuuttia. Puristele ylimääräinen neste pois. Sekoita Kikkoman maustekastike sushiriisille, limettimehu sekä vesi ja jätä suikaleet marinoitumaan seokseen.

Vaihe 3

1 minikurkku - Tuoreita yrttejä maun mukaan (korianteria, tilliä, minttua) Leikkaa kurkku pystysuoraan ohuiksi siivuiksi. Silppua yrtit rouheasti.

Vaihe 4

2 pientä patonkia Grillaa vaiheessa 1 marinoitua porsaankylkeä 230

asteessa n. 8 minuuttia, kunnes sen pinta karamellisoituu ja liha on kypsää. Poista grillattu sianliha. Halkaise patongit pystysuunnassa niin, että puoliskot jäävät kiinni toisiinsa. Lämmitä niitä uunissa 2 minuuttia.

Vaihe 5

Grillattu siankylki - Pikkelöidyt kasvikset -
Viipaloitu kurkku - Silputut yrtit - **2 rkl** majoneesia
Leikkaa porsaankylki siivuiksi. Levitä majoneesia patongin puoliskoille. Täytä patongit seuraavassa järjestyksessä: kurkku, porsaankylki, pikkelöidyt kasvikset, yrtit. Tarjoile heti.