



Banh Mi (Vietnamees broodje)

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
40'	10'	4	Hoofdgerecht

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 zoetzure pickle:
1 grote wortel, in fijne reepjes

1 kleine daikon of 6 radijzen, in fijne reepjes

4 el rijstazijn

2 el suiker

1 kl zout

Verder:

1 komkommer, in dunne reepjes

1 handvol verse koriander

4 el mayonaise

1 rode chilipeper, in fijne ringen

Bereidingswijze

- 1.** Meng de wortel en daikon met de rijstazijn, suiker en zout in een kom. Laat minstens 30 minuten marineren zodat de groenten voldoende kunnen pekelen. Giet daarna af en dep lichtjes droog.
- 2.** Meng de sojasaus, vissaus, honing, geperste knoflook en vijfkruidenpoeder in een kom. Voeg de plakjes varkenshaas toe en laat minstens 15 minuten marineren.
- 3.** Verhit een pan op hoog vuur met een scheutje olie. Bak de plakjes varkenshaas in 4 tot 5 minuten gaar en gekaramelliseerd. Werk in porties zodat de pan niet afkoelt en het vlees braadt in plaats van stooft.
- 4.** Snijd de stokbroodjes overlans open zonder ze volledig door te snijden. Bestrijk beide snijkanten royaal met mayonaise.
- 5.** Verdeel het warme vlees over de broodjes. Beleg vervolgens met de zoetzure pickle, de reepjes komkommer, de chilipeper en de verse koriander.
- 6.** Sluit de broodjes en serveer onmiddellijk zolang het brood nog knapperig is.

Tip

Gebruik bij voorkeur broodjes die net afgebakken zijn of warm ze kort op in de oven op 180 graden voor 3 minuten zodat de korst terug knapperig is voor je ze vult.

Lekker met

Een eenvoudige soep op basis van bouillon of een frisse salade van ijsbergsla past goed als lichte aanvulling.

Dranktip

Een licht gekoeld Vietnamees pilsbier zoals Saigon of Tiger bier sluit perfect aan bij de pittige en frisse smaken van de banh mi.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)