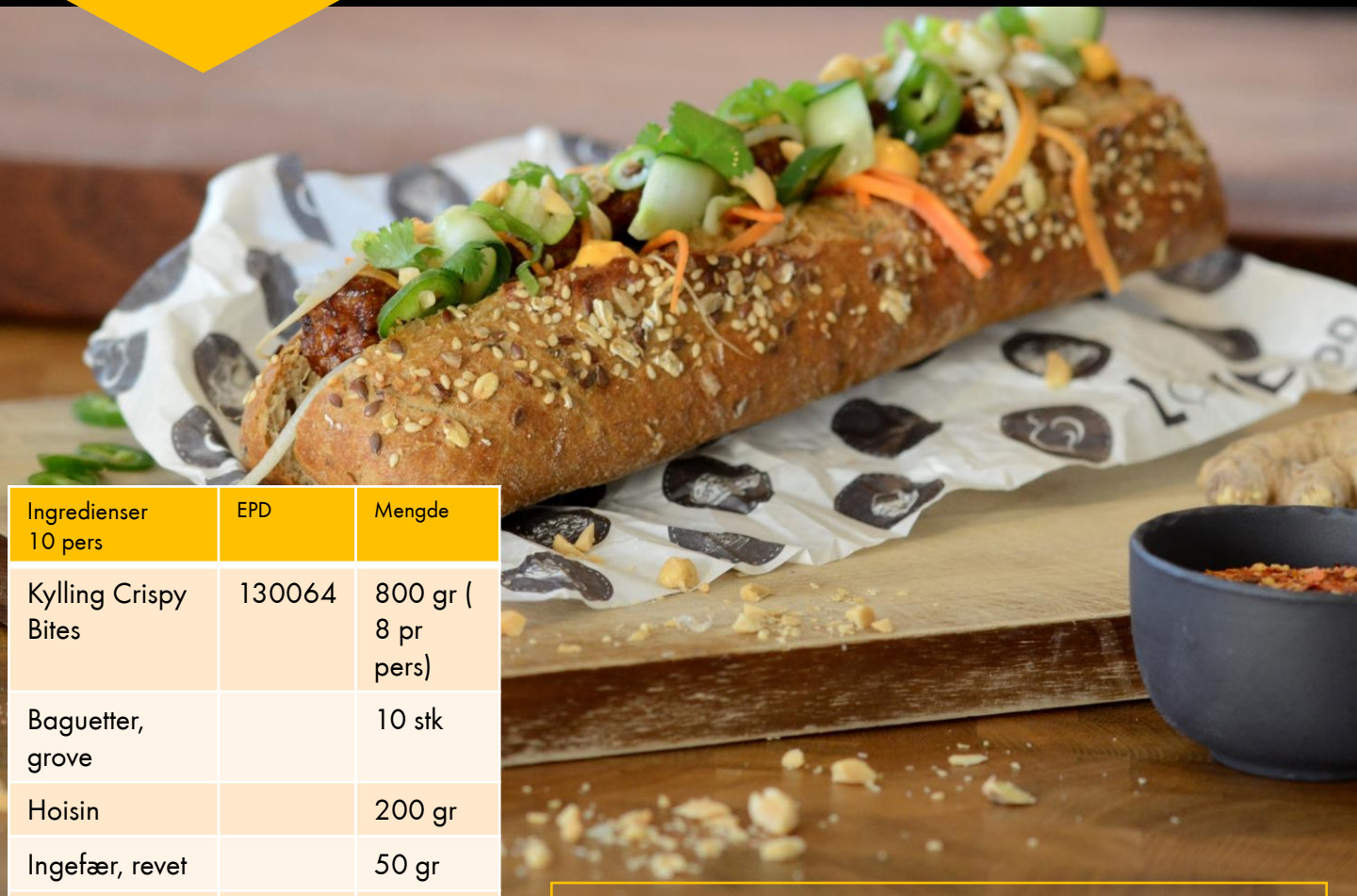


Bahn Mi Crispy Bites



Ingredienser 10 pers	EPD	Mengde
Kylling Crispy Bites	130064	800 gr (8 pr pers)
Baguetter, grove		10 stk
Hoisin		200 gr
Ingefær, revet		50 gr
Sesamolje		30 gr
Sriracha Majones		
Majones, ekte		330 gr
Sriracha		50 gr
Sesamolje		20 gr
Syltede Grønnsaker		
Gulrot, julienne		400 gr
Bønnespirer		250 gr
Sukker		300 gr
Vann		600 gr
Eddik		300 gr

Fremgangsmåte:

Tid: 30 min

Kok opp alle ingrediensene til syltelaken. Sett tilside for litt avkjøling. Ha over gulrot og bønnespirer. Sett tilside og la marinere i min 20 min.

Stek baguettene slik at de er crispy på utsiden og myke på innsiden.

Friter Crispy Bites som anvist i steke guide i crisp hefte. Bland sammen hoisin, revet ingefær og sesamolje. Rett før servering ha nyfriterte bites over i en blandebolle og vend godt inn i hoisin sausen.

Finsnitt koriander, jalapeno, og agurk til toppingen, samt grov hakk peanøttene.

Montering:

Skjær baguetten, fordel sriracha majones i bunnen. Fyll i de syltede grønnsakene. Fordel hoisin glasserte bites i baguetten. Topp med topping og finhakket koriander og grovhakkede peanøtter og skivet jalapeno.

Foto: Ruben

Oppskrift laget av: Ruben