

Banh Mi: Vietnamees broodje met gegrild varkensvlees

totale tijd **45 min min.** 20 min. voorbereidingstijd 10 min. kooktijd 15 min. marineertijd

Voedingswaarde (per portie):
3.185 kJ / 761 kcal

Vetten: **41,6 g** Eiwitten: **28,7 g**
Koolhydraten: **66,4 g**

INGREDIËNTEN

2 porties

200 g buikspek of varkensschouder (plakjes van 1–2 cm dik)
1 stengel citroengras
2 el [Kikkoman Teriyaki Woksaus met Geroosterde Knoflook](#)
1 tl [Kikkoman Smaakverfijner voor Sushirijst \(300ml\)](#)
2 tl vissaus
1 tl kokossuiker (of bruine suiker)
2 snufjes zwarte peper
80 g daikonradijs
20 g wortel
2 tl suiker
1 el [Kikkoman Smaakverfijner voor Sushirijst \(300ml\)](#)
2 tl limoensap
1 el water
1 minikomkommer
Verse kruiden naar smaak (koriander, dille, munt)
2 el mayonaise
2 kleine stokbroodjes

VOORBEREIDING

Stap 1

200 g buikspek of varkensschouder (plakjes van 1–2 cm dik) - **1** stengel citroengras - **2 el** [Kikkoman Teriyaki Woksaus met Geroosterde Knoflook](#) - **1 tl** [Kikkoman Smaakverfijner voor Sushirijst \(300ml\)](#) - **2 tl** vissaus - **1 tl** kokossuiker (of bruine suiker) - **2 snufjes** zwarte peper
Hak het onderste derde deel (bij de wortel) van het citroengras fijn. Meng het citroengras met de Kikkoman Teriyaki Woksaus met Geroosterde Knoflook, Kikkoman Smaakverfijner voor Sushirijst, vissaus, kokossuiker en zwarte peper. Laat het varkensvlees ongeveer 15 minuten marinieren.

Stap 2

80 g daikonradijs - **20 g** wortel - **2 tl** suiker - **1 el** [Kikkoman Smaakverfijner voor Sushirijst \(300ml\)](#) - **2 tl** limoensap - **1 el** water
Snijd de daikon en de wortel in dunne reepjes. Bestrooi met de suiker en wrijf deze er goed in. Laat 15 minuten staan om vocht af te geven. Knijp overtollig vocht eruit. Marineer met de Kikkoman Smaakverfijner voor Sushirijst, limoensap en water.

Stap 3

1 minikomkommer - Verse kruiden naar smaak (koriander, dille, munt)
Snijd de komkommer in de lengte in dunne plakjes. Hak de kruiden grof.

Stap 4

2 kleine baguettes
Grill het gemarineerde varkensvlees uit stap 1 op 230 °C gedurende ongeveer 8 minuten tot het

gekaramelliseerd en gaar is. Haal het gegrilde varkensvlees eruit. Snijd de baguettes in de lengte door, maar snijd ze niet helemaal door. Verwarm ze in dezelfde oven gedurende ongeveer 2 minuten.

Stap 5

Gegrild varkensvlees - Gepekeld augurken -

Gesneden komkommer - Gehakte kruiden - **2 el**

mayonaise

Snijd het gegrilde varkensvlees in plakjes. Smeer de mayonaise aan de binnenkant van de baguettes.

Vul ze in de volgende volgorde: komkommer, varkensvlees, augurken en kruiden. Serveer direct.