

Ingrediënten voor 2 personen

1 groot wit stokbrood supervers 3
speklappen a la minuut naturel 2
el. olie 1 el. bbq kruiden / braad
en grill kruiden naar keuze 3 el.
belgische mayonaise 2 tl. hoisin
saus 1 (of naar smaak) tl.
sriracha saus 4 dunne plakken
goede boeren pate 0.5 cm 2
grote el. wortelreepjes uit pot
goed uitgelekt 2 grote el.
gemengde groenten uit pot (
turkse super of toko) 4 radijs in
zeer dunne plakjes 3 jalapeno
pepers in ringetjes bosje platte
peterselie geplukt zonder
steeltjes

Tijd: 30-60 min.

Keuken: Fusion

Soort_gerecht: Lunch/Brunch

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee



banh mi a la hans

Het blijft 1 van me favo broodjes nou broodje , het vult prima en is gewoon super lekker nog steeds. deze versie maak ik graag en is koriander vrij dat hoort eigenlijk wel maar genetisch bepaalt smaakt dat bij mij naar zeepsop dus is het platte peterselie . het lijkt niet op een origineel , maar dat is hier ook niet van belang

Hulpmiddelen

Plasticfolie deegroller mengkom bakkwast grillpan

Bereidingswijze

Leg de speklapjes tussen plastic folie en rol of sla ze nog wat dunner uit . meng olie met bbq kruiden en smeer de lapjes goed aan beide zijden in, leg koel weg voor een half uur .hoe langer hoe lekkerder. meng de mayo met hoisin en sriracha saus zet weg maar niet koel hak de groenten in stukjes . bak de speklapjes in een droge grillpan gaar en naar gewenste krokantheid ,snijdt vervolgens in hapklare stukjes . opmaak: snijdt het brood doormidden en dan in de lengte in maar niet helemaal door. besmeer nu ruim met mayo mix , beleg dan met de pate dan de jalapeno ringetjes , speklap, groenten , wortel en radijs , maak af met de rest van de mayonaise.

Serveertips

Je kunt hem gelijk eten maar hij wordt nog lekkerder als je hem strak inpakt en een paar uur koel weglegt daarna even een paar minuten in een hete oven