

Vietnam usulü ızgara etli Banh Mi

toplam süre **45 min dak.** 20 dak. hazırlık süresi **10 dak.** pişme süresi **15 dak.** marine süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
3.185 kJ / 761 kcal

Yağ: **41,6 gr** Protein: **28,7 gr**
Karbonhidrat: **66,4 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

- 200 gr** domuz döşü veya omzu (1-2 cm kalınlığında dilimler)
- 1** adet limon otu
- 2 yemek kaşığı** Kikkoman Kavrulmuş Sarımsaklı Teriyaki Wok Sosu
- 1 tatlı kaşığı** Kikkoman Sushi Pirinç Lezzetlendiricisi (300ml)
- 2 tatlı kaşığı** balık sosu
- 1 tatlı kaşığı** hindistan cevizi şekeri (veya esmer şeker)
- 2 tutam** karabiber
- 80 gr** daikon turbu
- 20 gr** havuç
- 2 tatlı kaşığı** şeker
- 1 yemek kaşığı** Kikkoman Sushi Pirinç Lezzetlendiricisi (300ml)
- 2 tatlı kaşığı** limon suyu
- 1 yemek kaşığı** su
- 1** adet mini salatalık
Damak tadınıza göre taze otlar (kişniş, dereotu, nane)
- 2 yemek kaşığı** mayonez
- 2** adet küçük baget ekmeği

HAZIRLANIŞ

Adım 1

200 gr domuz döşü veya omzu (1-2 cm kalınlığında dilimler) - **1** adet limon otu - **2 yemek kaşığı** Kikkoman Kavrulmuş Sarımsaklı Teriyaki Wok Sosu - **1 tatlı kaşığı** Kikkoman Sushi Pirinç Lezzetlendiricisi (300ml) - **2 tatlı kaşığı** balık sosu - **1 tatlı kaşığı** hindistan cevizi şekeri (veya esmer şeker) - **2 tutam** karabiber
Limon otunun alt üçte birlik kısmını (kök tarafı) ince ince kıyın. Limon otunu Kikkoman Teriyaki Wok Sauce with Roasted Garlic, Kikkoman Seasoning for Sushi Rice, balık sosu, Hindistan cevizi şekeri ve karabiberle karıştırın. Eti yaklaşık 15 dakika marine edin.

Adım 2

80 gr daikon turbu - **20 gr** havuç - **2 tatlı kaşığı** şeker - **1 yemek kaşığı** Kikkoman Sushi Pirinç Lezzetlendiricisi (300ml) - **2 tatlı kaşığı** limon suyu - **1 yemek kaşığı** su
Daikon turbunu ve havucu ince şeritler halinde doğrayın. Üzerine şekeri serpip iyice ovalayın. Suyunu salması için 15 dakika bekletin. Fazla suyu sıkın. Kikkoman Seasoning for Sushi Rice, misket limonu suyu ve su ile marine edin.

Adım 3

1 adet mini salatalık - Damak tadınıza göre taze otlar (kişniş, dereotu, nane)
Salatalığı uzunlamasına ince ince dilimleyin. Otları kabaca doğrayın.

Adım 4

2 adet küçük baget ekmeği
İlk adımdaki marine edilmiş eti 230 derecede,

karamelize olana ve tamamen pişene kadar yaklaşık 8 dakika kadar ızgara yapın. Izgara edilmiş domuz etini çıkarın. Baget ekmeklerini (tamamen koparmadan) ortadan kesin. Aynı fırında yaklaşık 2 dakika ısıtın.

Adım 5

Izgara domuz eti - Hazırlanan turşular - Dilimlenmiş salatalık - Doğranmış otlar - **2 yemek kaşığı** mayonez

Izgara edilmiş eti dilimleyin. Mayonezi baget ekmeklerinin içine sürün. Malzemeleri şu sırayla doldurun: salatalık, et, turşu ve taze otlar. Hemen servis yapın.