



30 min | 2 portioner

BANH MI

Du behöver

230g Yipin Alspånsrökt tofu
1 dl Yipin Hoisinsås chili & sesam
olja till stekning
1 msk limejuice
1 baguette (25–30 cm)
grön chili (valfritt)
Picklade grönsaker
2 morötter
½ rödlök
1 dl ljummet vatten
½ dl socker
2 msk ättikspit
färs koriander
srirachamayo

Så gör du

1. Blanda socker, ättika och ljummet vatten i en burk eller skål. Strimla morötterna och rödlöken. Lägg dem i varsin burk/skål med 1–2–3-lagen. Pickla i ca 30 min.
2. Skiva alspånsrökt tofu i 1,5 cm tjocka filéer. Stek på medelhög värme i olja tills gyllene. Sänk värmen och håll över 1 dl hoisinsås.
3. Skär baguetten på mitten så att du får två bitar. Skär ett snitt i mitten av varje baguette (inte hela vägen).
4. Lägg i picklad morot, tofu och picklad rödlök. Toppa med färs koriander, hoisinsås och srirachamayo. Ät direkt eller ta med på picknick. Yum!



Scanna
för recept