



Supersnel: bánh mì met garnalen

met geraspte wortel en komkommer



ca. 20min



2 personen

In Vietnam verwijst bánh mì eigenlijk naar allerlei broodsoorten, maar wordt het meest geassocieerd met stokbrood dat het meest gebruikt wordt voor deze streetfood-klassieker. Het kan worden gevuld met vlees, vis of groenten. Probeer vandaag onze versie met garnalen, knapperige salade en romige dip!

Wat je van ons krijgt

- 1 wortel
- 1 komkommer
- 20g verse koriander
- 50ml zoete chilisaus
- 2 baguettes¹
- 1x garnalen (ontdood)²
- 25ml sojasaus^{1,6}
- 50g mesclun

Wat je thuis nodig hebt

- 2el mayonaise³
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- oven
- middelgrote koekenpan
- keukenrasp
- zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), schaaldieren (2), eieren (3), soja (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 771kcal, vet 31.9g, koolhydraten 90.3g, eiwit 29.1g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Schil de **wortel** evt. en rasp 'm grof. Snijd de **komkommer** schuin in dunne plakken.



4. Garnalen bakken

Spoel de **garnalen** om in een zeef met koud water, laat uitlekken en dep ze droog. Verhit een middelgrote koekenpan met 1el plantaardige olie op hoog vuur en bak de **garnalen** 1-2min scherp aan. Voeg dan de **sojasaus** toe en bak de **garnalen** nog ca. 30s.



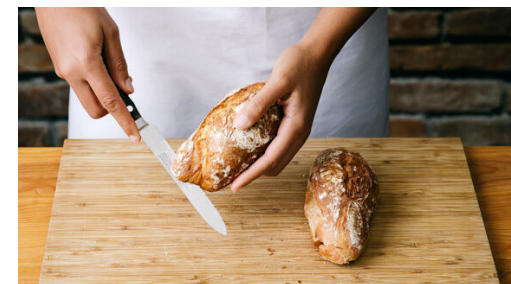
2. Kruidendip maken

Hak de **koriander incl. steeltjes** grof. Meng de **koriander** met de **zoete chilisaus** en 2el mayonaise. Breng op smaak met peper en zout.



5. Broodjes vullen

Besmeer de **broodjes** met de **kruidendip** en vul ze naar wens met wat **salade**, **wortel**, **komkommer** en de **garnalen**. Druk ze lichtjes dicht.



3. Broodjes voorbereiden

Bak de **broodjes** in ca. 3-4min af in de oven. Snijd ze dan open, maar niet helemaal door.



6. Salade maken

Klop een **dressing** van 1el plantaardige olie, 2tl azijn en een snuf peper en zout. Meng de **dressing** met de **rest van de salade** en de **rest van de wortel en komkommer**. Serveer de **garnalenbroodjes** met de **salade**.