

Bánh Mi

Toplam 50 dk Hazırlama 35 dk · Pişirme 15 dk 4 kişilik Orta ~560 kcal Açılış 6/10

Saygon fırınlarındaki gibi, salamura sebze ve aromalarla canlı bir sandviç dönüşür.

Malzemeler

Sandviç için

- 4 adet Baget ekme
- 4 yemek kaşığı Mayonez
- 0.5 demet Kişniş

Et için

- 400 gr Dana antrikot
- 2 yemek kaşığı Soya sosu

Turşu için

- 2 adet Havuç
- 1 adet Turp
- 1 çay kaşığı Tuz
- 2 yemek kaşığı Sirke
- 1 tatlı kaşığı Şeker

Yapılı

- Havuç ve turpu ince jülyen doğrayın. Sirke, şeker ve tuzla 20 dakika turşulayın.
- Dana antrikotu soya sosuyla karıştırıp 10 dakika lezzet çekmesi için bekletin.
- Eti kızgı tavada her yüzü 2-3 dakika mühürleyin, dinlendirip ince dilimleyin.
- Baget ekmekleri boydan açın. İçlerine mayonez sürün ve kişnişi hazırlayın.
- Ekmekleri et, turşulanmış sebzeler ve kişnişle doldurup hemen servis edin.

PÜF NOKTASI

Havuç ve turpu sirkede en az 30 dakika bekletin; sandviçin yağlı dokusunu dengeler.

SERVIS ÖNERİSİ

Taze kişniş ve ince jalapeno dilimleriyle servis edin.

Alerjenler

Gluten

Soya

Yumurta