



SANDWICH-DOG MED KYLLINGEPØLSE, MARINERET GULEROD, KINARADISE OG HOISIN-CREME

Lækkert sprødt og luftigt sandwichbrød forklædt som hotdog, med marinerede gulerødder og kinaradise, som i den vietnamesiske sandwich Bahn Mi, her toppet med koriander, agurk, frisk jalapeno og hoisin-creme

INGREDIENSER

- 1 pakke kyllingepølser
- 5 g gær
- 4 dl lunkent vand
- 1 dl yoghurt
- 1 tsk. sukker
- 1 tsk. salt
- 200 g durummel
- 100 g grahamsmel
- 250-300 g hvedemel
- 200 g kinaradise
- 200 g gulerødder
- 1 dl klar eddike
- 1 dl risvineddike
- 1 dl sukker
- 1 tsk. salt
- 3 spsk. hoisin sauce

TILBEREDNING

Tilbered kyllingepølserne efter anvisning på emballagen.

Rør gær ud i vandet og tilsæt yoghurt, sukker og salt. Kom durummel og grahamsmel i og rør det sammen til en ensartet dej. Tilsæt hvedemelet lidt efter lidt og rør dejen på røremaskine ca. 10 minutter.

Kom dejen i en skål, dæk godt til med plastfolie

og stil dejen på køl mindst 10 timer. Tag dejen ud af køleskabet og lad den stå ved stuetemperatur 1 time. Vend forsigtigt dejen ud og skær den i 4 aflange stykker - dejen skal ikke æltes, men blot skæres ud i aflange baguettes og forsigtig lægges på en bageplade med papir. Lad dejen efterhæve ca. 15 minutter. Bag i 5 minutter ved 250°C og skru så ned på 200°C og bag brødene videre ca. 10 minutter, til brødene er sprøde og gyldne.

Skær kinaradise og gulerødder i tændstiktynde strimler. Kog eddike, risvineddike, sukker og salt op i en lille gryde. Kom grøntsagerne i et patentglas eller andet glas med låg, hæld eddikelagen på og luk låget godt til. Lad

$\frac{1}{2}$ tsk. fintrevet limeskal

1 dl mayonnaise

$\frac{1}{2}$ tsk. salt

Evt. tørrede chiliflager

$\frac{1}{2}$ agurk

1 dl frisk koriander

1 frisk jalapeno

2 spsk. peanuts

grøntsagerne stå i køleskabet mindst 1 time eller gerne til dagen efter.

Rør hoisin sauce med fintrevet limeskal, mayonnaise og salt og smag til med chili.

Skær agurk i strimler, hak koriander groft og skær jalapeños i tynde skiver. Hak peanuts groft.

Skær brødene ud i passende stykker og flæk dem halvt igennem, så de stadig hænger sammen i den ene side. Smør brødet indvendigt med hoisin-creme. Tag marineret gulerod og kinaradise op af lagen, lad det dryppe lidt af og læg 2-3 spsk. i hvert brød oven på hoisincremen. Læg herpå en pølse og top med agurk, koriander og jalapeños samt lidt hakkede peanuts.

TIP: Brødet behøver ikke være hjemmebagt, hvis der ikke er tid - køb evt. frisk, sprød baguette, det er helt perfekt til formålet. Det vigtigste er, at brødet er luftigt og har en sprød og lækker skorpe.

Kinaradise og gulerod i risvineddike er en vietnamesisk pickles, som også kan bruges i f.eks. vietnamesisk nudelsalat, så lav gerne en større portion ad gangen. Den holder sig fint på køl en uges tid i skoldet, tætlukket patentglas.