

## Vietnamese Banh mi broodjes / Vietnamese Banh mi Sandwiches



### Boodschappenlijst

#### Voor de Vietnamese speklapjes

1 grote teen knoflook, geplet  
½ duimgroot stuk verse gemberwortel, rasp  
½ eetlepel sojasaus  
½ eetlepel vissaus  
1 theelepel citroengras-pasta  
1 theelepel vloeibare honing  
2 grote, dunne speklapjes (ca. 150 g)

#### Voor snel zoetzuur

2 el rijstwijnazijn  
¼ theelepel gouden rietsuiker  
¼ theelepel zeezout  
1 kleine wortel, geschild en in lucifers  
3 grote radijsjes, in dunne plakjes  
stukje komkommer, in lucifers gesneden

#### Voor de broodjes

2 kleine baguettes  
Japanse Kewpie-mayonaise, om te serveren

#### optioneel, om te serveren

grote handvol verse koriander  
sriracha hot saus, naar smaak

### Zo maak je Banh mi broodjes

#### Marineer eerst de speklapjes

Doe de geplette knoflook en de geraspte gember samen in een kleine ondiepe schaal. Voeg de sojasaus, vissaus, citroengraspasta en honing toe en klop het door elkaar. Leg de speklapjes er in en zorg ervoor dat ze rondom helemaal bedekt zijn met de marinade. Zet ze minstens een uur weg, maar bij voorkeur de hele nacht.

#### Maak intussen het snelle zoetzuur

Roer de azijn, suiker en zout samen in een ondiepe kom. Voeg de gewassen, geschilde en gesneden wortel, komkommer en radijs toe en zet opzij.

#### Verwarm de grillpan voor op de hoogste stand

Leg de speklapjes in de pan en grill ze 3- 4 minuten, draai ze om en grill nog 3-4 minuten. Of tot het varkensvlees gaar, knapperig en aan de randen gekarameliseerd is.

Snij de baguettes in de lengte doormidden en besmeer ze royaal met mayonaise. Snij de speklapjes diagonaal en laat het zoetzuur uitlekken voor je het tussen de baguettes doet.

**Server de Banh mi broodjes met verse koriander en sriracha hot saus, indien gewenst.**

## Vietnamese Banh mi broodjes / Vietnamese Banh mi Sandwiches



### Shopping list

#### For the Vietnamese pork belly

1 large garlic clove, crushed  
½ thumb-sized piece fresh root ginger  
½ tablespoon soy sauce  
½ tablespoon fish sauce  
1 teaspoon lemon grass paste  
1 teaspoon runny honey  
2 large, thin pork belly strips (app. 150g)

#### For the sandwiches

2 small baguettes  
Japanese Kewpie mayonnaise, to serve

#### For the quick pickles

2 tablespoons rice wine vinegar  
¼ teaspoon golden caster sugar  
¼ teaspoon sea salt  
1 small carrot, peeled, cut into batons  
3 large radishes, thinly sliced  
piece of cucumber, cut into batons

#### optional to serve

large handful fresh coriander  
sriracha hot sauce, to taste

### How to make Banh mi

#### First, marinate the pork belly.

Whisk the garlic and ginger together in a small shallow dish.  
Whisk in the soy sauce, fish sauce, lemongrass paste and honey.  
Add the pork belly strips, making sure they're completely coated in the marinade.  
Set aside for at least an hour, but preferably overnight.

#### How to make the quick pickles

Whisk together the vinegar, sugar and salt in a shallow bowl  
Add washed, peeled and cut carrot, cucumber and radish then set aside.

#### Preheat the griddle to its highest setting.

Place the pork belly strips on the rack and grill for 3 - 4 minutes, turn and cook 3 - 4 minutes.  
Or until the pork is cooked through, crisp and caramelized around the edges.

Split the baguettes lengthways and spread them generously with mayonnaise.  
Slice the pork belly diagonal and drain pickles before stuffing it into the baguettes.

**Serve the Banh mi Sandwiches with fresh coriander and sriracha hot sauce, if desired.**