



Oppskrift

Banh mi - Vietnamesisk baguette



Sprø skorpe, men myk og luftig på innsiden!

1

Slik gjør du

Varm opp baguetten etter anvisning på pakken. Del baguetten på midten og smør på med aioli.

2

Legg så et lag med salat som dekker bunnen på baguetten.

3

Kutt opp gulroten i tynne staver og agurken i tynne båter eller skiver. Fordel så alle kalkunskivene i baguetten og legg gulrot og agurk mellom kalkunskivene.

4

Topp helt til slutt med syltet jalapeños og koriander! Vel bekomme, hilsen
PRIOR.

Produkter i denne oppskriften

Kalkunskiver Krydder 110g

Ingredienser

Du trenger

Prior kalkunskiver krydret	1 pk
Syltet jalapeños	1 glass
Småbladet salat	1 neve
Agurk	1 stk
Gulrot	1 stk
Aioli	1 boks
Koriander	1 stk

Allergener

- Egg