



HYVÄÄ PATULTA
LOUNAS
 KLUBI

Bánh mi -patonki

4-6 annosta

4-6 kpl Patu Vehnäpatonkia 260 g
 1 pkt pulled porkia valmiiksi maustettua (400 g)
 4 rkl riisiviinietikkaa
 2 tl sokeria
 100 g porkkanaa
 100 g kiinankaalia
 50 g retiisiä
 50 g kurkkua
 50 g punasipulia
 3 dl pikkeloöntiliemää
 2 dl Patu Tomaatti-Chilikastiketta

KORISTELUUN HIENOKSI SILPUTTUINA

1 dl korianteria
 1 dl minttua
 ½ dl punaista chiliä
 ½ dl seesaminsiemeniä

Kokkimaajoukkueen Teemu Tuovisen vinkit

Voit leikata kasvikset valmiiksi edellisenä päivänä ja laittaa ne marinadiin yön yli.

Voit leikata valmiin Bánh mi -patongin neljään osaan ja tarjoilla sen esimerkiksi pikkusuolaisena tai alkuruokana.

Laita pulled pork uunivuokaan ja lämmitä kuumaksi.

Pese, kuori ja suikaloi porkkanat ja kiinankaali tulitikun kokoisiksi. Sekoita riisiviinietikan ja sokerin kanssa. Anna maustua hetki.

Leikkaa retiisi ja kurkku viipaleiksi. Leikkaa punasipuli pieniksi kuutioiksi ja marinoi valmiilla pikkeloöntiliemällä.

Sulata Patu patonkeja 1 h huoneenlämmössä tai yön yli jääkaapissa. Paista 230-240 asteessa noin 4-5 minuuttia. Leikkaa patongit puoliksi ja levitä tomaatti-chilikastiketta kanteen ja pohjaan.

Kokoa patonki kaikilla täytteillä ja koristele korianterilla, mintulla, chilillä sekä seesaminsiemeniä. Tarjoa heti!



Culinary Team
 Finland