

Yeşil Soğanlı Omlet Banh Mi Tost

Toplam 14 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 6 dk

2 kişilik

Kolay

~320 kcal

Açılış 7/10

Vietnam usulü yeşil soğanlı omlet banh mi, ç1t1bagetin içine yumuşak omlet, şeker-sirke turşusu havuç ve daikon (đÓhua), salatalık taze cilantro ve jalapeño ile mayo ve Maggi sosunu birleştiren, Vietnam sokak yemeğinin yumurtalı klasiğidir.

Malzemeler

- 1 adet Baget ekmek
- 2 adet Yumurta
- 2 adet Taze soğan
- 1 tatlı kaşık Tereyağ
- 1 küçük Havuç (ince çubuk)
- 50 gr Daikon turp veya beyaz turp (ince çubuk)
- 1 yemek kaşık Pirinç sirkesi (turşu için)
- 1 tatlı kaşık Toz şeker (turşu için)
- 1 tutam Tuz (turşu için)
- 4 dilim Salatalık (uzun dilim)
- 3 dal Taze kişniş (cilantro)
- 4 dilim Jalapeño veya yeşil acı biber
- 1 tatlı kaşık Mayonez
- 3 damla Maggi sosu veya soya sosu

Yapılışı

- ĐÓhua: havuç ve daikon çubukları sirke, şeker ve tuz karışımında en az 15 dakika dinlendirin.
- Yumurtaları kırıp doğranmış taze soğan ekleyin; tereyağı orta ateşte 3 dakika yumuşak omlet pişirin.
- Bageti uzunlamasına yarınç yüzeyleri kuru tavada veya fırında 2 dakika hafif kızartın.
- İç yüzeylere mayonezi ince sürün; bir tarafa Maggi sosundan birkaç damla damlatın.
- Omleti yerleştirin, üzerine süzülmüş đÓhua, salatalık dilimleri, jalapeño ve cilantro koyun.
- Bageti kapatıptadan ikiye kesin, 11 servis edin.

PÜF NOKTASI

ĐÓhua (havuç-daikon turşusu) banh mi'nin imzasıdır, en az 15 dakika bekletmek havucun ç1t1n1kruyup ekşi-tatlı dengesi verir. Mayonez ve Maggi sosu protein katmanını mami yönde kapatır.

SERVIS ÖNERİSİ

Vietnam kahvesi (cà phê sĩađá) veya sođuk yeşil çay eřliđinde, yan tarafa fazla cilantro ve birkaç dilim jalapeđo koyun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

Soya