



## Bánh mì met gehaktballetjes

van varkensvlees plus krieltjes



20-30min



2 personen

Ooit namen de Fransen de baguette mee naar de toenmalige kolonie Vietnam en dat bracht daar een heel nieuw genre aan gerechten teweeg: 'Bánh mì'. Als je daar nu naar vraagt in Vietnam krijg je een goed gevulde sandwich bomvol Oosterse smaken en met allerlei ingrediënten als vlees, vis en groenten. Wij eten bánh mì het allerliefst met gehaktballetjes, krieltjes en een romige limoenmayo. Lekker!



## Wat je van ons krijgt

- 500g krieltjes
- 1 bosui
- 1x varkensgehakt
- 1 zakje zoete chilisaus
- 2 pistolets<sup>1</sup>
- 1 wortel
- 1 minikomkommer
- 10g verse koriander
- 1 limoen
- 2 zakjes Zaanse mayonaise<sup>3,6,9,10</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

## Kookgerei

- oven
- ovenschaal
- keukenrasp
- bakplaat met bakpapier

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

## Kooktip

Heb je nog groenten over na het beleggen van de broodjes? Hussel ze dan om met een snuf peper en zout voor een simpele salade.

## Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6), selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

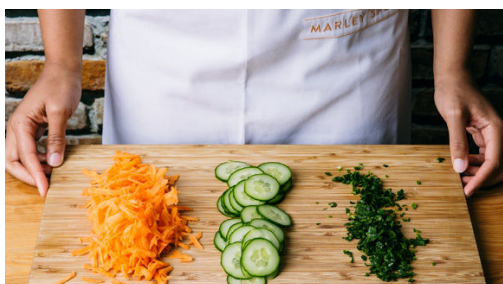
## Voedingswaarde per portie

calorieën 984.0kcal, vet 44.4g, eiwit 35.1g, koolhydraten 103.6g



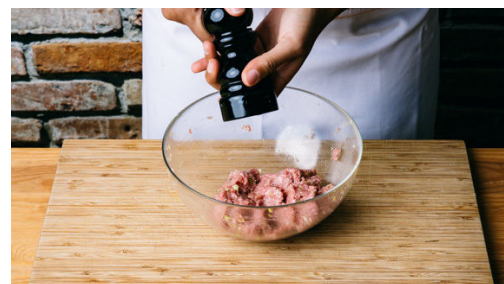
### 1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 210°C. Was de **krieltjes** grondig en snijd ze doormidden, snijd grotere exemplaren in vieren. Leg de **krieltjes** op een bakplaat met bakpapier en hussel ze om met 1-2el olijfolie, zout en peper. Rooster de **krieltjes** in ca. 20min in de oven gaar en goudbruin. Snijd het **wit van de bosui** fijn en snijd het **groen** in dunne ringen.



### 4. Groenten snijden

Boen de **wortel** schoon en rasp hem grof. Snijd de **minikomkommer** in dunne plakjes. Hak de **koriander** zonder hardere steeltjes fijn.



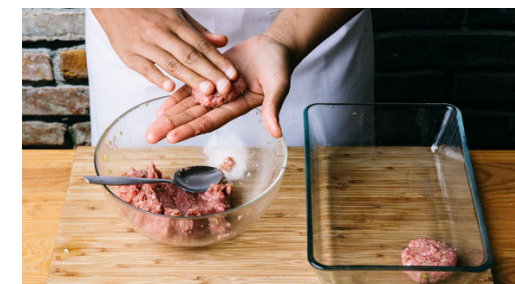
### 2. Vlees mengen

Meng het **varkensgehakt** met de **chilisaus**, het **wit van de bosui** en een flinke snuf zout en peper. Kneed totdat het **gehakt** een geheel vormt en van de kom loslaat.



### 5. Limoenmayo maken

Rasp de **limoenschil** fijn en halveer de **limoen**. Pers **een helft** uit en snijd de **andere helft** in partjes. Meng de **mayonaise** met **1tl limoenrasp** en **1-2tl limoensap**. Breng de **mayonaise** op smaak met een snufje zout.



### 3. Gehaktballetjes maken

Rol met vochtige handen van telkens van **1 volle eetlepel gehakt** één **balletje**. Leg in een ovenschaal en druk het **balletje** met de hand iets platter. Herhaal totdat het **gehaktmengsel** volledig is opgebruikt. Bak de **gehaktballetjes** 8-10min in de oven tot het **vlees** gaar en goudbruin is. Bak de **pistolets** in 5-6min af.



### 6. Serveren

Snijd de **pistolets** open en besmeer ze met een beetje **limoenmayo**. Beleg de **broodjes** met de **komkommer**, **wortelrasp**, **koriander**, **groene bosuiringen** en de **gehaktballetjes** (zie **tip, links**). Knijp er evt. een **limoenpartje** over uit. Serveer de **bánh mì** met de **krieltjes** en **limoenmayo**.