



Banh Mi - sandwich vietnamita al pulled pork con cetrioli marinati e salsa dolce-piccante

25 minuti • Piccante

15



Pulled-Pork



Ciabatta



Cetriolo



Carota



Maionese



Sriracha



Salsa Hoisin



Insalata Mista



Hey Chef, ti è piaciuta questa ricetta?
Scansiona il QR code e lascia un commento!

Ricetta personalizzata: Prestate attenzione ai riquadri rosa presenti su questa scheda se avete scelto di aggiungere o sostituire una proteina alla vostra ricetta.

Dalla dispensa: Olio d'oliva, Sale, Pepe, Aceto, Zucchero

Prima di cominciare

La nostra frutta e verdura ha bisogno di essere lavata prima del consumo.

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Pulled-Pork**	1 pacchetto	2 pacchetti
Ciabatta 13)	1 pacchetto	2 pacchetti
Cetriolo**	1 pezzo	1 pezzo
Carota**	1 pezzo	2 pezzi
Maionese 8)	3 pacchetti	6 pacchetti
Sriracha 	1 pacchetto	2 pacchetti
Salsa Hoisin 11) 13)	1 pacchetto	2 pacchetti
Insalata Mista**	50 g	100 g

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	387 g	100 g	487 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2459 kJ/ 588 kcal	636 kJ/ 152 kcal	3040 kJ/ 727 kcal	625 kJ/ 149 kcal
Grassi (g)	23 g	6 g	29 g	6 g
Grassi saturi (g)	3 g	1 g	5 g	1 g
Carboidrati (g)	63 g	16 g	64 g	13 g
Zuccheri (g)	8 g	2 g	9 g	2 g
Fibre (g)	3 g	1 g	3 g	1 g
Proteine (g)	29 g	7 g	48 g	10 g
Sale (g)	3 g	1 g	3 g	1 g

Allergeni

8) Uova **11)** Soia **13)** Cereali contenenti glutine

Per avere informazioni più complete su ingredienti, allergeni e tracce di allergeni, fai sempre riferimento all'etichetta sui prodotti. Le box sono confezionate in uno stabilimento che utilizza il sedano.

Mi raccomando!

Conservate il kit ricette in frigo

Lavatevi le mani prima e dopo aver toccato gli ingredienti
Usate taglieri e utensili diversi per i cibi crudi e quelli già pronti, oppure lavateli tra un uso e l'altro



 Scopri come smaltire i tuoi imballaggi sul nostro sito hellofresh.it

1



Preparare le verdure

- Eliminate le estremità del **cetriolo** e affettatelo a rondelle sottili da 0,5 cm.
- Sbucciate e grattugiate la **carota** con una grattugia a fori larghi.
- Raccogliete le verdure in una ciotola e condite con, per 2 persone, 2 cucchiaini di **zucchero** e 4 di **aceto** .
- Unite un pizzico di **sale** e mescolate bene.

3



Tostare il pane

TIP: omettete la salsa sriracha se non gradite il piccante, la ricetta sarà comunque deliziosa.

- Tagliate il **pane** a metà.
- Scaldate un filo d' **olio** in una padella a fuoco medio-alto.
- Tostate il pane 1-2 minuti per lato, finché sarà dorato.
- Mescolate insieme la **maionese** , la **salsa hoisin** e la **sriracha** .

2



Scaldare il pulled pork

- Riscaldare il **pulled pork** in padella o nel forno a microonde, seguendo le istruzioni riportate sulla confezione.
- Nel frattempo condite l' **insalata** con **sale** , **aceto** e **olio** a piacere.

4



Disporre nei piatti

- Spalmate la **salsa** su entrambe le fette del **pane** .
- Unite le **verdure** marinate e il **pulled pork** .
- Irrorate con altra salsa, se avanza, e richiudete il pane.

Buon Appetito!