Aziatisch broodje



**Ingrediënten:** 4 personen

Bovenkant formulier

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 360 g  | hamlappen |
|  | 2 el  | hoisin woksaus |
|  | 2 el  | zonnebloemolie |
|  | 1  | komkommer |
|  | 330 g  | atjar tjampoer |
|  | 2  | desem baguettes wit |
|  | 400 g  | Thaise roerbakmix |
|  | 4 el  | mayonaise |

**Bereidingswijze:**

1. Verwarm de oven voor tot 200 °C. Sla het vlees tussen 2 stukken vershoudfolie plat tot een dikte van ca. 2 cm. Verhit de grillpan. Meng 2 el hoisinsaus met 1 el zonnebloemolie en smeer er het vlees mee in. Gril het vlees rondom in 10 min. gaar. Houd het hoisinmengsel apart.
2. Halveer intussen de komkommer, schraap er met een lepel het vruchtvlees uit en snijd de komkommer in blokjes. Giet de atjar af en schep om met de komkommer.
3. Bak het stokbrood in 10 min. krokant in de voorverwarmde oven. Smeer halverwege de baktijd het vlees opnieuw in met het hoisin-mengsel.
4. Verhit intussen 1 el olie in een wok. Roerbak de roerbakmix in 4 min. beetgaar. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
5. Haal het vlees uit de grillpan. Haal het brood uit de oven, halveer de stokbroden en snijd ze open. Smeer het brood in met de mayonaise. Schep er de roerbakgroenten op. Snijd het vlees in dunne plakjes en verdeel over de broodjes. Schep er wat atjar met komkommer op. Serveer er de rest van de groenten bij.

Onderkant formulier