

Le sandwich bulgogi

écrit par Pariseyn | 27 juin 2018



Un sandwich coréen, cousin du banh mi par le pain qui le compose, réalisé à base de savoureux bulgogi. Si l'on n'a pas à disposition de mini baguette vietnamienne, on utilisera simplement une baguette classique ou un pain de son choix, genre bun ou pain à hot dog.

Ingrédients, pour 4 sandwiches :

4 [mini baguettes vietnamienne](#)

4 portions de [bulgogi](#) d'environ 100 g chacune

4 portions de [concombre kimchi](#) ou de kimchi blanc

Quelques feuilles de laitue

De la sauce mayonnaise

Un flacon de Maggi Arôme Saveur

Réchauffer les mini baguettes dans un four à 180 °C pendant une à deux minutes.

Mélanger 1 cuillère à café d'arôme Maggi avec 4 cuillères à soupe de mayonnaise.

Assembler le sandwich :

Ouvrir une mini baguette en deux dans la longueur sans séparer les deux parties. Vider une peu de mie pour dégager de la place.

Badigeonner de mayonnaise chaque côté.

Déposer de la salade verte sur le talon.

Répartir une portion de concombre kimchi, puis ajouter une portion de bulgogi.

Refermer le sandwich en pressant un peu et déguster.