



Hos Viet Food Street Kitchen på Banegårdsgade kan du opleve et etnisk køkken med friske urter, grøntsager og kød. Maden og opskrifterne bygger på erfaringer, som ejeren har fra barndommens vietnamesiske gadekøkken, hvor forældrene har drevet forretning siden 1990.

Maden

Menukortet rummer et bredt udvalg af suppe, stegte- og friske retter, som bygger på hjemmelavede produkter.

Af mindre retter er der vietnamesiske, friske sommerruller kaldet Bánh Tráng Cuon eller vietnamesisk sandwich, Bánh Mì, som er en sprød fransk baguette med speciel marineret kød efter vietnamesisk opskrift. Der er også stegte Wontons pakket med marineret kylling og kongerejer, ingefær og hjemmelavet sauce som tilbehør.

De større retter med og uden kød

En klassiker er vietnamesisk oksekødssuppe med tyndskåret oksefilet, risnudler, ingefær, forårsløg, stjerneanis, bønnespirer, basilikum, lime og chili og hoisinsauce. Der er også flere større salater fx Bún Thịt Gà i kylling med risnudler, grillet marineret kylling med østerssauce, citrongræs, sesamfrø, peanuts, salat, bønnespirer, friske urter og fiskesauce eller Cơm Vịt med jasminris med grillet andesteg, champignonsovs, grøntsager, bønnespirer, syltede gulerødder og friske urter.

Til vegetarer og veganere er der et pænt udvalg af Bánh Mì, rispapirruller, salat med tofu og madpandekager.

[Læs mere](#)

