

# Vietnamesiske bun cha nudler med kødboller

Samlet tid **45 min.** 25 min. Arbejdstid 20 min. Tilberedningstid

## INGREDIENSER

10 Portioner

### Kød:

**1,2 kg** hakket svinekød

**40 g** hvidløg (8 fed),  
finthakket

**20 g** ingefær, revet

**120 ml** [Kikkoman teriyaki  
marinade](#)

**100 ml** planteolie, til stegning

### Nudler og grøntsager:

**1 kg** risnudler, kogte og  
afkølede

**200 g** gulerødder, i tynde skiver

**200 g** agurk, i tynde skiver

**200 g** daikonradise, skåret i  
tynde strimler

**150 g** friske krydderurter  
(mynte, koriander,  
thaibasilikum), vasket og  
plukket

### Bun cha-dressing:

**50 g** palmesukker eller  
rørsukker

**100 ml** [Kikkoman naturligt  
brygget sojasauce](#)

**150 ml** limesaft

**150 ml** vand

**30 ml** riseddike

**50 ml** fiskesauce

**15 g** hvidløg, finthakket

**40 g** rød chili, finthakket

### Pynt:

**10** kviste koriander, plukket

**10** kviste mynte, plukket

**30 g** chili, hakket (valgfrit)

**10** limebåde

## FREM GANGSMÅDE

### Step 1

Bland det hakkede svinekød med hvidløg, ingefær og Kikkoman teriyaki marinade i en skål.

### Step 2

Form blandingen til små, flade kødboller (ca. 25 g per styk), og steg dem i 5-7 minutter per side på en stegepande, indtil de er gyldenbrune og gennemstegte.

### Step 3

Til saucen knuses sukkeret i en morter. Flyt sukkeret til en skål og tilsæt Kikkoman sojasauce, limesaft, vand, riseddike, fiskesauce, hvidløg og chili. Rør, indtil alt er godt blandet sammen.

### Step 4

Anret en portion risnudler i en skål. Tilsæt gulerod, agurk og daikonradise. Læg kødboller ovenpå, og dryp med saucen. Pynt med krydderurter, limebåde og evt. chili inden servering.