KIKKOMAN

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

FREMGANGSMÅDE

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.