KIKKOMAN

Vietnamesiska bun cha-nudlar med fläskköttbullar

Total tid **45 Min.** **25 Min.** Tid för förberedelse **20 Min.** Tillagningstid

INGREDIENSER

10 Portioner

Till köttet:

1,2 kg	fläskfärs
40 g	vitlök (8 klyftor), finhackad
20 g	ingefära, riven
120 ml	Kikkoman Teriyaki marinad
100 ml	matolja, till stekning

Nudlar och grönsaker:

1 kg	risnudlar, kokta och avsvalnade
200 g	morot, mycket finhackad
200 g	gurka, tunt skivad
200 g	daikon, skuren i tunna strimlor
150 g	färska örter (mynta, koriander, thaibasilika), tvättade och plockade

Till bun cha-dressingen:

50 g	palmsocker eller rörsocker
100 ml	Kikkoman naturligt bryggd sojasås
150 ml	limejuice
150 ml	vatten
30 ml	risvinäger
50 ml	fisksås
15 g	vitlök, finhackad
40 g	röd chili, finhackad

Garnering:

10	kvistar koriander, plockad
10	kvistar mynta, plockad
30 g	chili, hackad (valfritt)
10	limeklyftor

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Blanda fläskfärsen med vitlök, ingefära och Kikkoman teriyakimarinaden i en skål.

Steg 2

Forma till små, platta köttbullar (ca 25 g styck) och stek i en panna på varje sida i cirka 5–7 minuter tills de är gyllenbruna och genomstekta.

Steg 3

För att göra såsen, finmal sockret i en mortel, lägg sedan över i en skål och tillsätt Kikkoman sojasås, limejuice, vatten, risvinäger, fisksås, vitlök och chili. Rör om tills allt är väl blandat.

Steg 4

Lägg en portion risnudlar i en skål. Tillsätt morot, gurka och daikon. Toppa med köttbullarna och ringla över såsen. Garnera med örter, limeklyftor och valfri chili.