

# 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.