

Vietnamisk bun cha-nudler med svinekjøttboller

total tid **45 min.** 25 min. tilberedningstid 20 min. koketid

INGREDIENSER

10 porsjoner

Kjøtt:

- 1,2 kg** svinekjøttdeig
- 40 g** hvitløk (8 fedd), finhakket
- 20 g** ingefær, raspet
- 1,2 dl** [Kikkoman Teriyaki Marinade](#)
- 1 dl** vegetabilsk olje, til steking

Nudler og grønnsaker:

- 1 kg** risnudler, kokt og avkjølt
- 200 g** gulrot, veldig fint snittet
- 200 g** agurk, skåret i tynne skiver
- 200 g** daikon, skåret i tynne strimler
- 150 g** ferske urter (mynte, koriander, thaibasilikum), vasket og plukket

Bun cha-dressing:

- 50 g** palme- eller rørsukker
- 1 dl** [Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus](#)
- 1,5 dl** limesaft
- 1,5 dl** vann
- 0,3 dl** riseddik
- 0,5 dl** fiskesaus
- 15 g** hvitløk, finhakket
- 40 g** rød chili, finhakket

Garnityr:

- 10** kvister koriander, bladene plukket
- 10** kvister mynte, bladene plukket
- 30 g** chili, hakket (valgfritt)
- 10** limebåter

TILBEREDNING

Steg 1

Bland svinekjøttdeig med hvitløk, ingefær og Kikkoman Teriyaki Marinade i en bolle.

Steg 2

Form små, flate kjøttboller (ca. 25 g hver) og stek dem på hver side i en panne i ca. 5–7 minutter til de er gyllenbrune og gjennomstekte.

Steg 3

For å lage sausen, finstøt sukkeret i en morter. Ha det over i en bolle og tilsett Kikkoman Soyasaus, limesaft, vann, riseddik, fiskesaus, hvitløk og chili. Rør godt til alt er jevnt blandet.

Steg 4

Legg en porsjon risnudler i en skål. Tilsett gulrot, agurk og daikon. Topp med kjøttboller, og ringle over sausen. Garner med urter, limebåter og eventuelt chili.