

Bun cha -nuudelit lihapyöryköillä

kokonaisaika **45 min** 25 min esivalmistelut 20 min valmistus

AINEKSET

10 annosta

Lihapyörykät:

- 1,2 kg** porsaan jauhelihaa
- 40 g** valkosipulia (8 kynttä) silputtuna
- 20 g** inkivääriä raastettuna
- 120 ml** Kikkoman teriyaki - marinadi
- 100 ml** kasviöljyä paistamiseen
- Nuudelit ja kasvikset:**
- 1 kg** riisinuudeleita keitettynä ja jäähdettyinä
- 200 g** porkkanaa hyvin ohuina suikaleina
- 200 g** kurkkua ohuina siivuina
- 200 g** japaninretikkaa ohuina suikaleina
- 150 g** tuoreita yrttejä (minttua, korianteria, thaibasilikkaa) huuhdeltuna ja lehdet nypittynä irti

Bun cha -kastike:

- 50 g** palmu- tai ruokosokeria
- 100 ml** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
- 150 ml** limettimehua
- 150 ml** vettä
- 30 ml** riisiviinietikkaa
- 50 ml** kalakastiketta
- 15 g** valkosipulia silputtuna
- 40 g** punaista chiliä silputtuna

Koristeluun:

- 10** korianterin oksaa lehdet nypittynä irti
- 10** mintun oksaa lehdet nypittynä irti

VALMISTUS

Vaihe 1

Sekoita kulhossa porsaan jauheliha, valkosipuli, inkivääri ja Kikkoman teriyaki-marinadi.

Vaihe 2

Muotoile massasta litteitä pyöryköitä (n. 25 g/kpl) ja paista niitä pannulla kummaltakin puolelta n. 5–7 minuuttia, kunnes ne ovat kullanruskeita ja kypsiä.

Vaihe 3

Hienonna sokeri morttelissa hienoksi, siirrä kulhoon ja lisää Kikkoman soijakastike, limettimehu, vesi, riisiviinietikka, kalakastike, valkosipuli ja chili. Sekoita hyvin.

Vaihe 4

Annostele nuudelit kulhoihin. Lisää porkkana, kurkku, japaninretikka lihapyörykät ja kastike. Koristele yrteillä, limetin lohkoilla ja halutessasi chilillä.

30 g chiliä silputtuna
(valinnainen)

10 limetin lohkoa