KIKKOMAN

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 jäähdytettyinä
200 g	porkkanaa hyvin ohuina suikaleina
200 g	kurkkua ohuina siivuina
200 g	japaninretikkaa ohuina suikaleina
150 g	tuoreita yrttejä (minttua, korianteria, thaibasilikaa) 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