

Vietnamese bun-chanoedels met varkensgehaktballetjes

totale tijd **45 min.** 25 min. voorbereidingstijd 20 min. kooktijd

INGREDIËNTEN

10 porties

Voor het vlees:

- 1,2 kg** varkensgehakt
- 40 g** knoflook (8 teentjes),
fijngehakt
- 20 g** gember, geraspt
- 120 ml** [Kikkoman Teriyaki
Marinade](#)
- 100 ml** plantaardige olie, om te
bakken

Noedels en groenten:

- 1 kg** rijstnoedels, gekookt en
afgekoeld
- 200 g** wortel, in zeer dunne
plakjes gesneden
- 200 g** komkommer, dun
gesneden
- 200 g** daikon, in dunne reepjes
gesneden
- 150 g** verse kruiden (munt,
koriander, Thaise
basilicum), gewassen en
geplukt

For the bun cha dressing:

- 50 g** palmsuiker of rietsuiker
- 100 ml** [Kikkoman Natuurlijk
Gebrouwen Sojasaus](#)
- 150 ml** limoensap
- 150 ml** water
- 30 ml** rijstazijn
- 50 ml** vissaus
- 15 g** knoflook, fijngehakt
- 40 g** rode chilipeper,
fijngehakt

Garnering:

- 10** takjes koriander, geplukt

VOORBEREIDING

Stap 1

Meng in een kom het gehakt met de knoflook, gember en Kikkoman Teriyaki Marinade

Stap 2

Vorm kleine, platte gehaktballetjes (elk ongeveer 25 g) en bak ze in een pan aan elke kant ongeveer 5-7 minuten tot ze goudbruin en gaar zijn.

Stap 3

Maal voor de saus de suiker fijn in een vijzel, doe deze in een kom en voeg de Kikkoman Sojasaus, limoensap, water, rijstazijn, vissaus, knoflook en chilipeper toe. Roer tot alles goed gemengd is.

Stap 4

Doe een portie rijstnoedels in een kom. Voeg de wortel, komkommer en daikon toe. Leg de gehaktballetjes erop en besprenkel met de saus. Garneer met de kruiden, partjes limoen en eventueel chilipeper.

10 takjes munt, geplukt
30 g chilipeper, fijngehakt
(optioneel)
10 partjes limoen