KIKKOMAN

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