KIKKOMAN

Vietnamské nudle bun cha s vepřovými masovými kuličkami

Celkový čas vaření **45 min.** **25 min.** Doba přípravy **20 min.** Doba vaření

INGREDIENCE

10 Porce

Na maso:

1,2 kg	mletého vepřového masa
40 g	česneku (8 stroužků), jemně nasekaného
20 g	zázvoru, nastrouhaného
120 ml	Kikkoman Teriyaki marináda
100 ml	rostlinného oleje na smažení

Nudle a zelenina:

1 kg	rýžových nudlí, uvařených a zchladlých
200 g	mrkve, velmi jemně nakrájené
200 g	okurky, nakrájené na tenké plátky
200 g	daikonu, nakrájeného na tenké proužky
150 g	čerstvých bylinek (máta, koriandr, thajská bazalka), omytých a otrhaných

Na zálivku bun cha:

50 g	palmového nebo třtinového cukru
100 ml	Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná
150 ml	limetkové šťávy
150 ml	vody
30 ml	rýžového octa
50 ml	rybí omáčky
15 g	česneku, jemně nasekaného
40 g	červené čili papričky, jemně nasekané

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

V míse smíchejte mleté vepřové maso s česnekem, zázvorem a marinádou Kikkoman Teriyaki.

Krok 2

Vytvarujte malé, ploché masové kuličky (cca 25 g každá) a na pánvi je smažte z každé strany asi 5–7 minut, dokud nezezlátnou a nebudou propečené.

Krok 3

Na přípravu omáčky nejprve v hmoždíři najemno rozdrťte cukr, poté ho přesuňte do misky a přidejte Sójovou omáčku Kikkoman, limetkovou šťávu, vodu, rýžový ocet, rybí omáčku, česnek a čilli. Promíchejte, aby se vše dobře spojilo.

Krok 4

Do misky vložte porci rýžových nudlí. Přidejte mrkev, okurku a daikon. Navrch položte masové kuličky a přelijte omáčkou. Ozdobte bylinkami, dílky limetky a případně čilli.

Ozdoba:

10	snítek koriandru, pouze lístky
10	snítek máty, otrhané lístky
30 g	čili papričky, nasekané (volitelné)
10	dílků limetky