KIKKOMAN

Wietnamski makaron bun cha z klopsikami wieprzowymi

Czas ogółem **45 min** **25 min** Czas przygotowania **20 min** Czas gotowania

SKŁADNIKI

10 porcj(e/i)

Mięso:

1,2 kg	mielonej wieprzowiny
40 g	czosnku (8 ząbków), drobno posiekanego
20 g	startego imbiru
120 ml	Marynata Teriyaki Kikkoman
100 ml	oleju roślinnego do smażenia

Makaron i warzywa:

1 kg	makaronu ryżowego, ugotowanego i ostudzonego
200 g	marchewki, bardzo drobno pokrojonej
200 g	ogórka, cienko pokrojonego
200 g	rzodkwi daikon, pokrojonej w cienkie paski
150 g	świeżych ziół (mięta, kolendra, tajska bazylia), umytych i posiekanych

Dressing bun cha:

50 g	cukru palmowego lub trzcinowego
100 ml	Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman
150 ml	soku z limonki
150 ml	wody
30 ml	octu ryżowego
50 ml	sosu rybnego
15 g	czosnku, drobno posiekanego
40 g	czerwonej papryczki chili,

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

W misce wymieszaj mieloną wieprzowinę z czosnkiem, imbirem i Marynatą Teriyaki Kikkoman.

Krok 2

Uformuj małe, płaskie klopsiki (ok. 25 g każdy) i smaż na patelni z każdej strony przez około 5–7 minut, aż będą złocistobrązowe i dobrze wysmażone.

Krok 3

Aby przygotować dressing, drobno rozgnieć cukier w moździerzu, a następnie przesyp go do miski i dodaj Sos sojowy Kikkoman, sok z limonki, wodę, ocet ryżowy, sos rybny, czosnek i chili. Mieszaj do połączenia składników.

Krok 4

Nałóż porcję makaronu ryżowego do miski. Dodaj marchewkę, ogórek i rzodkiew. Na wierzchu ułóż klopsiki i polej dressingiem. Udekoruj ziołami, ćwiartkami limonki i chili (opcjonalnie).

	drobno posiekanej

Przybranie:

10	gałązek kolendry
10	gałązek mięty
30 g	chili, posiekanego (opcjonalnie)
10	ćwiartek limonki