

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 bazylija), 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