

Vietnam usulü domuz köfteli bun cha noodle

toplam süre **45 dak.** 25 dak. hazırlık süresi 20 dak. pişme süresi

MALZEMELER

10 porsiyon

Et için:

1,2 kg

kiyım domuz eti

40 gr

sarımsak (8 diş, ince doğranmış)

20 gr

rende zencefil

120 ml

Kikkoman Teriyaki Marine

100 ml

bitkisel yağ (kızartma için)

Noodle ve sebzeler için:

1 kg

pirinç noodle (pişirilmiş ve soğutulmuş)

200 gr

havuç (çok ince dilimlenmiş)

200 gr

salatalık (ince dilimlenmiş)

200 gr

daikon turpu (ince şeritler halinde doğranmış)

150 gr

taze otlar (nane, kişniş, Tay fesleğeni; yıkanmış ve ayıklanmış)

Bun cha sosu için:

50 gr

palm şekeri veya esmer şeker

100 ml

Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu

150 ml

yeşil limon suyu

150 ml

su

30 ml

pirinç sirkesi

50 ml

balık sosu

15 gr

sarımsak (ince doğranmış)

40 gr

kırmızı acı biber (ince doğranmış)

Servis için:

10

kişniş (yaprakları)

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Domuz kıymasını bir kaptaki sarımsak, zencefil ve Kikkoman Teriyaki Marinade ile karıştırın.

Adım 2

Karışımdan yaklaşık 25 gr'lık küçük, yassı köfteler oluşturun. Tavada her iki yüzünü 5-7 dakika, altın rengi alıp tamamen pişene kadar kızartın.

Adım 3

Sosu hazırlamak için şekeri havanda ezin. Bir kaba alın. Kikkoman Naturally Brewed Soy Sauce, yeşil limon suyu, su, pirinç sirkesi, balık sosu, sarımsak ve acı biberi ekleyin. İyice karıştırın.

Adım 4

Kâselere pirinç noodle'ı paylaşın. Havuç, salatalık ve daikon'u ekleyin. Köfteleri yerleştirin ve sosu gezdirin. Taze otlar, yeşil limon dilimleri ve isteğe bağlı acı biberle servis edin.

- 10** ayıklanmış)
dal nane (yaprakları
ayıklanmış)
30 gr acı biber (doğranmış,
isteğe bağlı)
10 adet yeşil limon dilimi