KIKKOMAN

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	kıyma 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 kapta 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 paylaştırın. Havuç, salatalık ve daikon'u ekleyin. Köfteleri yerleştirin ve sosu gezdirin. Taze otlar, yeşil limon dilimleri ve isteğe bağlı acı biberle servis edin.

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