KIKKOMAN

Вьетнамская лапша бун ча со свиными тефтелями

Общее время **45 мин** **25 мин** Время подготовки **20 мин** Время приготовления

ИНГРЕДИЕНТЫ

10 порции

Для мяса:

- **1,2 кг** свиного фарша
- **40 г** чеснока (8 зубчиков), мелко нарезанного
- **20 г** имбиря, натертого на терке
- **120 мл** маринада Терияки Kikkoman
- **100 мл** растительного масла для жарки

Лапша и овощи:

- **1 кг** рисовой лапши, приготовленной и охлажденной
- **200 г** моркови, очень тонко нарезанной
- **200 г** огурца, тонко нарезанного
- **200 г** дайкона, нарезанного тонкой соломкой
- **150 г** свежих трав (мята, кинза, тайский базилик), промытых и снятых со стебля

Для заправки бун ча:

- **50 г** пальмового или тростникового сахара
- **100 мл** соевого соуса натурального брожения Kikkoman
- **150 мл** сока лайма
- **150 мл** воды
- **30 мл** рисового уксуса
- **50 мл** рыбного соуса
- **15 г** чеснока, мелко

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

В миске смешайте фарш с чесноком, имбирем и маринадом Терияки Kikkoman.

Шаг 2

Сформируйте небольшие плоские тефтельки (примерно по 25 г каждая) и обжарьте их на сковороде с каждой стороны по 5–7 минут до золотистого цвета и полной готовности.

Шаг 3

Для приготовления соуса мелко измельчите сахар в ступке, переложите в миску и добавьте соевый соус Kikkoman, сок лайма, воду, рисовый уксус, рыбный соус, чеснок и перец чили. Перемешайте до однородной консистенции.

Шаг 4

В миску положите порцию рисовой лапши. Добавьте морковь, огурец и дайкон. Сверху выложите тефтели и полейте соусом. Украсьте зеленью, дольками лайма и, по желанию, перцем чили.

	нарезанного
40 г	красного перца чили, мелко нарезанного

Украшение:

10	веточек кинзы, листья отдельно
10	веточек мяты, листья отдельно
30 г	перца чили, нарезанного (по желанию)
10	долек лайма