

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 | <u>маринада Терияки Kikkoman</u> |
| 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 | <u>соевого соуса натурального брожения Kikkoman</u> |
| 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. Украстье зеленью, дольками лайма и, по желанию, перцем чили.

40 г нарезанного
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