



Bun Cha (gegrilde varkensgehaktballetjes met noedels)

Hanoi-klassieker met gegrilde varkensballetjes en buikspek in een zoetzure dipsaus, geserveerd met rijstnoedels en een berg verse kruiden.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
40'	20'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

500 gr varkensgehakt
200 gr varkensbuikspek, in dunne reepjes
3 sjalotten, fijngesnipperd
3 teentjes knoflook, geperst
3 el vissaus
2 el suiker

1 el sojasaus
1 kl zwarte peper
300 gr rijstnoedels (bun, dun)
Voor de dipsaus:
4 el vissaus
4 el suiker
4 el limoensap
6 el warm water
2 teentjes knoflook, fijngehakt
1 rode chilipeper, fijngehakt
1 wortel, in fijne reepjes
Verse kruiden: sla, munt, koriander, Thaise basilicum

Bereidingswijze

1. Meng het varkensgehakt met 1 sjalot, 1 teentje knoflook, 1 el vissaus, 1 el suiker en de peper. Kneed goed en laat 20 minuten marineren.
2. Marineer de reepjes buikspek apart met de rest van de sjalotten, knoflook, vissaus, suiker en sojasaus. Laat eveneens 20 minuten trekken.
3. Vorm van het gehakt platte balletjes van ongeveer 4 cm.
4. Meng voor de dipsaus de vissaus, suiker, limoensap en warm water tot de suiker oplost. Voeg knoflook, chili en wortelreepjes toe.
5. Kook de rijstnoedels 4 minuten beetgaar, spoel koud en laat uitlekken.
6. Grill of bak de balletjes en het buikspek op hoog vuur 8 tot 10 minuten tot ze mooi gekleurd en gaar zijn.
7. Serveer de noedels, het vlees en de kruiden apart. Iedereen doopt zelf in de warme dipsaus.