



Вьетнамски кюфтенца с нудли и зеленчуци

⌚ 30—45 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

100 g	Нудли (vermicelli)
2 бр.	Моркови
1 бр.	Краставица
10 g	Пресен кориандър
5 g	Свежа мента
1 с.л.	Сусам
50 ml	Сладък соев сос

За кюфтенцата

400 g	Свинска кайма
1 с.л.	Рибен сос
2 стръка	Зелен лук
1 скилидка	Чесън
1 ч.л.	Мед
3 с.л.	Сусамоово олио
1 ч.л.	♦ Джинджирил, млян
	♦ Морска сол
	♦ Черен пипер на зърна

За дресинга

1 бр.	Лайм
4 с.л.	Оризав оцет
Щипка	Захар

- 1 Пригответе нудлите като кипнете вода в тенджера. Махнете от котлона, сложете нудлите и покрийте с капак. Оставете настрана за 3-5 минути. След това отцедете.
- 2 Сега пригответе зеленчуците. Измийте морковите и краставицата и нарежете на тънки лентички. Нарежете зеления лук на малки рингчета и пресовайте чесъна. Рендосайте кората на лайма и изстискайте сока.
- 3 Пригответе каймата, като я разбъркате с чесъна, джинджирила, половината зелен лук, меда, рибения сос и щедра щипка сол и пипер.
- 4 Оформете 8-10 кюфтенца с еднакъв размер и леко ги сплескайте. Опържете в сусамоово олио.
- 5 Направете дресинг като разбъркате сока и кората от лайма с оцета и щипка захар. Овкужете морковите и краставицата с дресинга и загрейте на тиган за кратко.
- 6 Почистете листенцата мента и кориандър и нарежете на ситно по желание. Разпределете нудлите и кюфтенцата в купички. Гарнирайте със зеленчуците и пресните подправки, поръсете със сусам, поднесете със сладък соев сос и се насладете!

СЪВЕТ: Можете да поднесете и със сос Nuoc Cham за кюфтенцата: 1 с.л. захар, 2 с.л. рибен сос, 5 с.л. вода, пресована скилидка чесън, сокът на един лимон и лютото чили по желание.

