



# Vietnami húsgolyó

🕒 30—45 Perc 🍴🍴🍴

## Elkészítés

### Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

|          |                           |
|----------|---------------------------|
| 100 g    | Üvegtészta                |
| 2 db     | Répa                      |
| 1 db     | Uborka                    |
| 2 szál   | Újhagyma                  |
| 1 gerezd | Fokhagyma                 |
| 1 db     | Lime                      |
| 400 g    | Darálthús                 |
| 50 g     | Ketchup                   |
| 10 g     | Koriander, friss          |
| 5 g      | Menta, friss              |
| 1 tk     | Méz                       |
| 1 csipet | ♦ Tengeri só, durva szemű |
| 1 csipet | ♦ Feketebors, egész       |
| 3 ek     | Szezámolaj                |
| 4 ek     | Ecet                      |
| 1 csipet | Cukor                     |
| 1 ek     | Szezámmag                 |
| 1 tk     | ♦ Gyömbér, őrölt          |

- 1 Az első lépésben elkészítjük a tésztát. Egy közepes lábasban sós vizet forralunk. Levesszük a fazekat a tűzhelyről, és beletesszük a tésztát a még forró vízbe. Ezután 3-5 percig hagyjuk ázni, majd szűrőben lecsepegtetjük.
- 2 Előkészítjük a zöldségeket. Megmossuk a répát és az uborkát, és vékony csíkokra vágjuk. Az újhagymát vékonyan felkarikázzuk, a fokhagymát egy nyomóval pépesítjük. A lime héját lereszeljük, a levét kifacsarjuk.
- 3 A következő lépésben elkészítjük a darált húsgombócokat. A sertéshúst összegyúrjuk a fokhagymával, a gyömbérrel, az újhagyma felével, egy teáskanál mézzel és egy nagy csipet sóval és borssal.
- 4 A darált húsból körülbelül 8-10 egyforma méretű golyót formázunk. A golyókat enyhén nyomkodjuk laposra, majd egy serpenyőben szezámolajban megsütjük. Ezután hozzákeverjük a ketchup felét a serpenyőben maradt pörzsanyagokhoz, és félretesszük a serpenyőt.
- 5 Az öntethez az ecetet összekeverjük a lime héjával és levével. Egy csipet sóval és egy kevés cukorral ízesítjük. Most összeforgatjuk a sárgarépát és az uborkát az öntettel együtt, majd hagyjuk rövid ideig pácolódni.
- 6 Leszedegeltük a friss menta és koriander leveleket a szárról, majd durván felaprítjuk. A tésztákat elrendezzük a tálakban, majd mehet rá a húsgolyó a mártással együtt. Az ecetes zöldségekkel és szezámmaggal díszítjük.

