Vietnami húsgolyó

30—45 Perc

Elkészítés

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. Leszedegetjük 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.

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