

Noodles vietnamitas bun cha com almôndegas de carne de porco

Tempo total **45 Mins.** 25 Mins. Tempo de preparação 20 Mins. Tempo de confecção

INGREDIENTES

10 Porções

Para a carne:

- 1,2 kg** de carne de porco picada
- 40 g** de alho (8 dentes), bem picados
- 20 g** de gengibre ralado
- 120 ml** [Kikkoman Marinada Teriyaki](#)
- 100 ml** de óleo vegetal, para fritar

Noodles e legumes:

- 1 kg** de noodles de arroz, cozidos e arrefecidos
- 200 g** de cenoura, cortada em fatias muito finas
- 200 g** de pepino, cortado em fatias finas
- 200 g** de daikon, cortado em tiras finas
- 150 g** de ervas aromáticas (hortelã, coentros, manjeriço tailandês), lavadas

Para o molho bun cha:

- 50 g** de açúcar de palma ou açúcar de cana
- 100 ml** [Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente](#)
- 150 ml** de sumo de lima
- 150 ml** de água
- 30 ml** de vinagre de arroz
- 50 ml** de molho de peixe
- 15 g** de alho bem picado
- 40 g** de malagueta vermelha bem picada

PREPARAÇÃO

Passo 1

Numa tigela, misture a carne de porco picada com o alho, o gengibre e o Molho Teriyaki Kikkoman.

Passo 2

Molde pequenas almôndegas achatadas (aproximadamente 25 g cada) e frite numa frigideira de cada lado por cerca de 5 a 7 minutos, até ficarem douradas e cozinhadas.

Passo 3

Para fazer o molho, esmague o açúcar num almofariz, transfira para uma tigela e adicione o Molho de Soja Kikkoman, o sumo de lima, a água, o vinagre de arroz, o molho de peixe, o alho e a malagueta. Mexa até ficar bem misturado.

Passo 4

Numa tigela, coloque uma porção de noodles de arroz. Adicione a cenoura, o pepino e o daikon. Cubra com as almôndegas e regue com o molho. Decore com as ervas aromáticas, as fatias de lima e a malagueta, se desejar.

Guarnição:

- 10** raminhos de coentros
- 10** raminhos de hortelã
- 30 g** de malagueta picada
(opcional)
- 10** gomos de lima