



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Bun Cha - Vietnamesiska nötfärsbullar med färsk ingefära

Nötfärsbullar

Ingefära ½ förp
Nötfärs 250 g
Chili flakes 1 krm

🏠 Vitlök 1 klyfta

🏠 Salt 2 krm

Buljong

Morot 2 st
Champinjoner 125 g
Bananschalottenlök 1 st
🏠 Neutral olja
🏠 Vatten 3 dl
🏠 Kycklingbuljong ¾ tärning

🏠 Japansk soja ½ msk

🏠 Vitvinsvinäger 1 msk

🏠 Vitlök 1 klyfta

🏠 Socker 1 ts

Till servering

Jasminris 125 g
Koriander 20 g
Chili flakes

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Nötfärsbullar:** Skala och finriv ingefära (ca 1 msk), lägg i en bunke. Blanda med nötfärs, pressad vitlök, salt och chili flakes. Forma till ca 8 köttbullar.
3. **Förberedelser:** Skala och slanta morot, eller skär i tunna strimlor om du har tid. Klyfta champinjoner och bananschalottenlök.
4. **Buljong:** Hetta upp lite neutral olja i en stekgryta. Fräs svamp och nötfärsbullar på hög värme ca 4 min. Tillsätt lök och morot. Fräs ytterligare ca 1 min. Sänk till medelvärme. Rör ner vatten, smulad kycklingbuljong, japansk soja, vitvinsvinäger, pressad vitlök och socker. Sjud under lock ca 7 min, tills köttbullarna är helt genomstekta (innertemp 72°C).
5. Servera vietnamesiska nötfärsbullar med jasminris. Toppa med koriander och en nypa chili flakes!