



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Bun Cha - Vietnamesiska fläskfärsbullar med färsk ingefära

Fläskfärsbullar

Ingefära ½ förp
Fläskfärs 250 g
Chili flakes 1 krm

🏠 Vitlök 1 klyfta

🏠 Salt 2 krm

Buljong

Morot 2 st
Champinjoner 125 g
Bananschalottenlök 1 st
Japansk soja ½ msk

🏠 Neutral olja

🏠 Vatten 3 dl

🏠 Kycklingbuljong ¾
tärning

🏠 Vitvinsvinäger 1 msk

🏠 Vitlök 1 klyfta

🏠 Socker 1 ts

Till servering

Jasminris 125 g
Salladslök ½ förp
Koriander 20 g
Chili flakes

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.

2. **Fläskfärsbullar:** Skala och finriv ingefära (ca 1 msk), lägg i en bunke. Blanda med fläskfärs, pressad vitlök, salt och chili flakes. Forma till ca 8 köttbullar.

3. **Förberedelser:** Skala och skär morot i tunna strimlor. Klyfta champinjoner och bananschalottenlök.

4. **Buljong:** Hetta upp lite neutral olja i en stekgryta. Fräs svamp och fläskfärsbullar på hög värme ca 4 min. Tillsätt lök och morötter. 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. Strimla salladslök och strö över grytan. Servera vietnamesiska fläskfärsbullar med jasminris. Toppa med koriander och en nypa chili flakes!