



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Bun Cha - Vietnamesiska fläskfärsbullar med färsk ingefära

### Fläskfärsbullar

Ingefära ½ bit  
Fläskfärs 250 g  
Vitlök 1 klyfta  
Salt 2 krm  
Chili flakes 1 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 tsk

### 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!