



WIETNAMSKA SAŁATKA BUN CHA

SKŁADNIKI:

500 g mielonej wieprzowiny Sokołów
500 g surowego boczku Sokołów

MARYNATA:

4 ząbki czosnku
kawałek imbiru (6-8 cm)
2 łyżki sosu ostrygowego
2-3 łyżki cukru
4 łyżki sosu rybnego
1 szalotka
1/2 łyżeczki pieprzu

PIKLE:

1 marchewka
1 kalarepa
100 g cukru
200 ml octu ryżowego

DRESSING:

1 marchewka
1 kalarepa
100 g cukru
200 ml octu ryżowego

DODATKI:

makaron bun
1 papryczka chili
garść ziół: pachnotki, tajskiej bazylii i kolendry

PRZYGOTOWANIE:

1. Przygotować marynatę: cukier wsypać do garnka i rozpuścić, uzyskując karmel, po czym lekko go ostudzić. Czosnek i szalotkę posiekać. Imbir zetrzeć na tarce o drobnych oczkach. Wszystkie składniki marynaty wymieszać.
2. Mięso mielone włożyć do miski i połączyć z 1/4 marynaty. Resztę marynaty wymieszać z pokrojonym w grube plastry boczkiem. Całość odstawić na co najmniej 1 godzinę w chłodne miejsce.
3. Kalarepę i marchewkę pokroić na plasterki. Ocet ryżowy połączyć z cukrem. Mieszaną zalać warzywa.
4. Z mięsa uformować kotleciki. Boczek umieścić w ruszcie koszykowym. Grillować w wysokiej temperaturze, aż kotleciki i boczek będą pięknie zarumienione.
5. Z podanych składników przygotować dressing. Kotleciki, boczek i pikle włożyć do miski. Zalać podgrzanym dressingiem. Podawać z posiekaną papryczką chili, makaronem bun i ziołami.