



Bun Cha (gegrilde varkensgehaktballetjes met noedels)

Bun cha is een Hanoi-klassieker met sappige gegrilde varkensballetjes en buikspek, geserveerd met rijstnoedels en een berg verse kruiden in een zoetzure dipsaus. Een gerecht vol frisse smaken dat je makkelijk thuis op tafel zet.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
40'	20'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

500 gr varkensgehakt
200 gr varkensbuikspek, in dunne reepjes gesneden
3 sjalotten, fijngesnipperd
3 teentjes knoflook, geperst
3 el vissaus

2 el suiker
1 el sojasaus
1 kl versgemalen zwarte peper
300 gr dunne rijstnoedels (bun)
Voor de dipsaus:
4 el vissaus
4 el suiker
4 el limoensap (vers geperst)
90 ml warm water
2 teentjes knoflook, fijngehakt
1 rode chilipeper, fijngehakt
1 wortel, geschild en in fijne reepjes gesneden
Voor de afwerking:
een handvol slaatjesblaadjes
een handvol verse munt
een handvol verse koriander
een handvol Thaise basilicum

Bereidingswijze

- 1.** Meng het varkensgehakt met 1 fijngesnipperde sjalot, 1 geperst teentje knoflook, 1 el vissaus, 1 el suiker en de zwarte peper. Kneed het mengsel goed door en laat het afgedekt minstens 20 minuten marineren in de koelkast.
- 2.** Meng de reepjes buikspek in een aparte kom met de overige 2 sjalotten, de resterende 2 teentjes knoflook, 2 el vissaus, 1 el suiker en de sojasaus. Laat dit eveneens 20 minuten marineren in de koelkast.
- 3.** Vorm van het gemarineerde gehakt platte, ronde balletjes van ongeveer 4 cm doorsnede.
- 4.** Bereid intussen de dipsaus: los de suiker op in het warme water, voeg daarna de vissaus en het limoensap toe en roer goed. Voeg de fijngehakte knoflook, chilipeper en wortelreepjes toe. Proef en pas eventueel bij met extra limoensap of vissaus.
- 5.** Kook de rijstnoedels volgens de aanwijzingen op de verpakking, meestal 3 tot 4 minuten, tot ze net beetgaar zijn. Giet af, spoel kort met koud water en laat goed uitlekken.

6. Verhit een grillpan of barbecue op hoog vuur. Grill de gehaktballetjes 8 tot 10 minuten, regelmatig omdraaien, tot ze rondom mooi gebruid en volledig gaar zijn. Grill het buikspek tegelijkertijd tot het goudbruin en knapperig kleurt, ook 8 tot 10 minuten.

7. Schik de noedels, het gegrilde vlees en de verse kruiden elk apart op tafel. Verdeel de dipsaus over individuele kommetjes of een gemeenschappelijke schaal. Iedereen schept zelf noedels en kruiden en doopt die in de saus samen met het vlees.

Tip

Werk je met een gewone koekenpan in plaats van een grillpan? Bak het vlees dan in kleine porties op hoog vuur zodat het mooi kleurt en niet gaart in zijn eigen vocht. Laat de balletjes niet te dik maken, anders blijven ze van binnen rauw terwijl de buitenkant al te donker is.

Lekker met

Extra limoenparten en eventueel ingelegde groenten zoals daikon en wortel passen hier uitstekend bij.

Dranktip

Een koud flesje Vietnamese 333-bier of een glas ijsthee met citroen sluit perfect aan bij de frisse, kruidige smaken van dit gerecht.