

Bun Thit Nuong

Toplam 28 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~312 kcal

Açılış 6/10

Bun Thit Nuong, pirinç eriştelerini kızartarak ve taze otlarla buluşturarak ferah, sıcak-soğuk dengeli bir Vietnam kasesi oluşturur.

Malzemeler

- 300 gr Pirinç erişteleri
- 300 gr Dana ince dilim
- 0.3 demet Nane
- 4 yaprak Marul
- 1 yemek kaşığı Lime suyu
- 1 dal Limon otu
- 2 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Balık sosu
- 1 adet Salatalık
- 0.3 su bardağı Yer fıstığı

Yapılış

- Eti ince dilimleyip limon otu, sarımsak ve balık sosuyla harmanlayın.
- Eti 20 dakika marine edin, aromalar yüzeye tutunsun diye.
- Pirinç eriştelerini 4 dakika haşlayıp soğuk sudan geçirin.
- Eti yüksek ateşte 6 dakika pişirin.
- Kaseye erişte, otlar, salatalık ve pişen eti yerleştirin.
- Üstüne nuoc cham gezdirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Erişteyi soğuk sudan geçirmek tane yapılışını sağlar. Eti ince dilimleyin; 30 dakika bekleme yüzeyi tatlandırır, gece bekleme daha derin aroma verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne yer fıstığı serpik kaseyi nuoc cham ile servis edin.

Alerjenler

Yer fıstığı

Deniz ürünleri

