**Noedels met geroosterd varkensvlees (Bún chả) van Miljushka**

Nodig voor de ingemaakte groentes:

½ pak voorgekookte rode biet

150 gram wortel, julienne gesneden

1 eetlepel zout

4 eetlepels azijn

2 eetlepels suiker

Nodig voor de marinade en het vlees:

2 tenen knoflook

2 sjalotten

4 eetlepels suiker

8 eetlepels water

3 eetlepels vissaus

1 eetlepel sojasaus

optioneel zwarte peper

300 gram speklappen

500 gram varkens of gemengd gehakt

Nodig voor de dressing:

2 tenen knoflook

1 rode peper

1 limoen

50 ml vissaus

50 gram suiker

350 ml water

Nodig voor de garnituur:

250-350 gram dunne rijstnoedels

½ krop ijsbergsla

Gemengde groene kruiden zoals koriander,munt en Thaise basilicum

Bereiding:

Snijd de bietjes in dunne reepjes, voeg de wortel toen en meng met het zout. Laat 15 minuten staan. Spoel goed af, laat uitlekken en meng met azijn en suiker. Laat minstens 1 uur staan. Pel en pers de knoflook voor de marinade. Pel de sjalotten en snijd ze fijn. Verhit een pan met dikke bodem op zacht vuur en voeg de suiker toe. Wacht tot de suiker in circa 5 minuten is gekaramelliseerd en voeg vervolgens het water, de vissaus, sojasaus en wat zwarte peper toe. Roer goed door en laat de marinade afkoelen. Snijd de speklappen in plakjes en schep het om met één helft van de marinade. Meng de andere helft van de marinade door het gehakt. Marineer minimaal 30 minuten, maar het liefst meerdere uren. Pel en pers de knoflook voor de dressing. Halveer de rode peper in de lengte en verwijder de zaadlijsten. Snijd de peper fijn. Snijd de limoen doormidden en pers hem uit. Houd het limoensap apart en meng alle overige ingrediënten voor de dressing in een pannetje. Kook tot de suiker is opgelost en haal de pan van het vuur. Voeg het limoensap toe en laat de dressing afkoelen. Kook de noedels volgens de aanwijzingen op de verpakking en spoel af onder koud water. Steek de barbecue aan of verwarm de grill voor en rijg de blokjes spek aan spiezen. Maak platte hamburgertjes van het gehakt en gril ze samen met het spek op een grill of barbecue. Houd het vlees goed in de gaten, want het kan snel verbranden door de suiker in de marinade. Pluk de slabladeren van de krop, was ze en sla ze droog. Verdeel de noedels en dressing over de kommen, gevolgd door het vlees, de sla, ingemaakte groenten en kruiden.