Nem Nướng Skewers

Niveau: Gemiddeld

Land van herkomst: Vietnam

Gang: Streetfood

Hoeveelheid: 8 personen

Tijd: 45 min. voorbereiden + 30 min. rusten + 45 min. bereiden

Ingrediënten Nem Nướng:

- **1 kg varkensgehakt, bij voorkeur niet te mager**
- **125 gram varkensvet, of zeer fijn gesneden vette bacon**
- **50 gram Passion4Food Nem Nướng kruidenmix**
- **50 ml vissaus**
- **6 tenen knoflook, grof gehakt**
- **1 grote sjalot, gepeld en grof gehakt**
- **1 el geroosterd rijstpoeder**
- **1 el maïzena**
- **16 gram bakpoeder**
- **1 handje ijsblokjes**

Ingrediënten Passion4Food Nem Nướng kruidenmix:

- **22 gram fijne kristalsuiker**
- **12 gram fijn zeezout**
- **5 gram MSG**
- **4 gram knoflookpoeder**
- **3 gram witte peper, fijngemalen**
- **2 gram uienpoeder**
- **1 gram gemalen korianderzaad**
- **1 gram Chinees vijfkruidenpoeder**

Meng alle ingrediënten goed door elkaar en bewaar de kruidenmix luchtdicht.

Ingrediënten Nuoc Cham:

- **sap van 4 limoenen**
- **50 gtam kristalsuiker**
- **3 el vissaus**
- **1 el rijstazijn**
- **2 tenen knoflook, fijngehakt**
- **2 bird's eye chilipepers, in dunne ringetjes**

Ingrediënten garnituur en springrolls:

- **taugé**
- **2 lente-uitjes, in dunne ringetjes**
- **verse koriander, grof gehakt**
- **1 rode peper, in dunne ringetjes**
- **enkele blaadjes groene sla, grof gesneden**
- **1 wortel, julienne gesneden**
- **1 handje ongezouten pinda's, grof gehakt**
- **rijstvellen**

Extra benodigdheden

- **keukenmachine met hakmes**
- **ovenschaal van ca. 20 x 35 cm**
- **satéstokjes, minimaal 1 uur geweekt**
- **olie om het BBQ-rooster in te vetten**

Bereiding:

1. De Nem Nướng-massa

- Zorg ervoor dat het varkensgehakt en het varkensvet goed koud zijn. Voor de beste structuur mag het vlees zelfs gedeeltelijk zijn aangevroren.
- Doe het gehakt, varkensvet, de knoflook en sjalot in de keukenmachine. Laat de machine draaien totdat een fijn en kleverig vleesmengsel ontstaat.
- Voeg vervolgens de Nem Nướng kruidenmix, vissaus, het geroosterde rijstpoeder, de maïzena en het bakpoeder toe. Laat de keukenmachine opnieuw draaien en voeg tijdens het draaien beetje bij beetje de ijsblokjes toe.
- Het mengsel moet uiteindelijk glad, stevig en duidelijk kleverig zijn. Juist die kleverige structuur zorgt later voor de karakteristieke, stevige maar sappige beet van Nem Nướng.
- Laat het mengsel ongeveer 30 minuten afgedekt rusten in de koelkast.

2. Voorgaren op de BBQ

- Bereid de BBQ voor op indirect grillen en breng deze naar ongeveer 180 °C.
- Vet de ovenschaal licht in en verdeel het vleesmengsel er gelijkmatig over. Strijk de bovenkant glad en zorg voor een egale dikte.
- Plaats de schaal op het indirecte gedeelte van de BBQ en gaar het vlees rustig tot een kerntemperatuur van minimaal 70 °C.
- Haal de schaal van de BBQ en laat het vlees kort afkoelen, zodat het stevig genoeg wordt om netjes te snijden.

3. De Nuoc Cham

- Meng voor de Nuoc Cham het limoensap, de suiker, vissaus en rijstazijn in een kom. Roer totdat de suiker grotendeels is opgelost.
- Voeg de fijngehakte knoflook en de ringetjes bird's eye chili toe.
- Proef en stel eventueel naar eigen smaak bij. De saus hoort friszuur, hartig, licht zoet en pittig te zijn.

4. De Nem Nướng-spiesjes

- Giet eventueel overtollig vet uit de ovenschaal en stort het afgekoelde vlees voorzichtig op een grote snijplank.
- Snijd het vlees in lange repen van ongeveer 1 cm dik.
- Steek iedere reep op een geweekte satéstok. Druk het vlees eventueel voorzichtig iets platter, zodat het een mooi contactoppervlak met het BBQ-rooster krijgt.
- Bereid de BBQ ondertussen voor op direct grillen bij ongeveer 200 °C.
- Vet het rooster licht in met olie en grill de Nem Nướng-spiesjes kort en heet. Draai ze regelmatig om, zodat rondom een mooie geroosterde kleur en een licht krokant randje ontstaat.
- Omdat het vlees al gaar is, draait het hier vooral om kleur, karamellisatie en die heerlijke rokerige BBQ-smaak.

5. Vietnamese springrolls

- Week de rijstvellen één voor één kort in lauwwarm water. Leg ze op een vochtige plank of werkblad.
- Verdeel hierover wat taugé, lente-ui, koriander, rode peper, wortel, groene sla en gehakte pinda's.
- Vouw de zijkanten naar binnen en rol de rijstvellen strak op tot kleine springrolls.

6. Serveren

- Serveer de Nem Nướng-spiesjes direct van de BBQ met de Nuoc Cham en de frisse Vietnamese springrolls.
- Zet eventueel wat extra koriander, rode peper, pinda's en limoen op tafel zodat iedereen zijn eigen combinatie kan samenstellen.

Goed om te weten

- *De oorspronkelijke Nem Nướng wordt vaak bereid met een commerciële curing powder, zoals Tusino Nem Nướng Curing Powder. Deze producten bevatten naast smaakmakers ook ingrediënten die zorgen voor de karakteristieke kleur en, afhankelijk van het product, een conserverende werking.*
- *Voor deze Passion4Food-versie gebruiken we bewust een eigen kruidenmix zonder nitriet. Daarmee creëren we vooral de typische zoet-hartige, kruidige en umamirijke smaak van Nem Nướng. De kleur kan daardoor iets minder rood zijn dan bij een commerciële curing powder.*
- *De eigen kruidenmix is bovendien eenvoudig zelf te maken en kan luchtdicht bewaard worden voor een volgende Vietnamese BBQ-bereiding.*

Chúc ngon miệng!