

Asian Pork Lettuce Wraps

Version 1

- 680 g ground pork
- 1 small-medium zucchini - diced
- Water chestnuts - drained and roughly chopped (substitute: Japanese)
- ½ onion - diced
- 60 g shredded carrots
- 2 T sesame oil
- 76 ml soy sauce
- 30 g hoisin sauce
- 1 T fish sauce (*nước mắm*)
- 1 T minced garlic
- 1 T lemongrass paste - optional but highly recommended
- ½ tsp ground ginger
- 2 tsp sriracha sauce
- ¼ tsp crushed red pepper flakes - optional, leave out for mild
- Chopped green onions - for garnish
- 1 head iceberg lettuce - for serving (butter lettuce or romaine will also work)



1. Whisk together **soy sauce, hoisin sauce, fish sauce, garlic, lemongrass, ginger, sriracha, and red pepper flakes**. Set aside.
2. Drizzle **oil** into a large skillet over **medium-high heat**.
3. Add **pork** and brown, breaking apart with a spoon or spatula as it cooks, for **about 5 minutes**.
4. Add **zucchini, water chestnuts, onions, and carrots**. **Sauté about 5-7 minutes** until veggies are tender.
5. Stir in sauce. Reduce heat to **medium-low**. **Simmer for 5-10 minutes**.

Version 2

Ground pork mixture:

- 1 T olive oil
- Ground pork
- 1 medium onion, diced
- Coleslaw mix
- Whole water chestnuts (or Japanese renkon), drained and diced
- Salt and pepper, to taste

Asian sauce:

- 30 g hoisin sauce
- 2 T soy sauce
- 2 T rice vinegar
- 1 T freshly grated ginger
- 2 cloves garlic, minced

Serving:

- Lettuce
- Sliced green onions
- Toasted black sesame seeds
- Lime wedges

アジア風ポークレタスラップ

バージョン1

- 豚ひき肉 680g
- ズッキーニ(小～中)- さいの目切り
- くわい - 水を切って粗みじん切り(代用:れんこん)
- 玉ねぎ ½個 - さいの目切り
- にんじん 60g - 千切り
- ごま油 大さじ2
- 醤油 76ml
- ホイスンソース(海鮮醬) 30g
- ナンプラー(ヌクナム) 大さじ1
- にんにく みじん切り 大さじ1
- レモングラスペースト 大さじ1 - オプション(ぜひ使ってください)
- すりおろし生姜 ½小さじ
- シラチャーソース 小さじ2・
- 砕いた赤唐辛子 ¼小さじ - オプション、辛さを控えめにするには省略
- 青ねぎ みじん切り - 飾り用
- レタス 1玉 - サービング用(ロメインレタスでも可)

1. 醤油、ホイスンソース、ナンプラー、にんにく、レモングラス、生姜、シラチャーソース、赤唐辛子を一緒に混ぜる。別に置いておく。
2. 大きなフライパンに油を**中火**で熱する。
3. 豚肉を加え、スプーンやヘラで崩しながら、**約5分**間炒める。
4. ズッキーニ、くわい、玉ねぎ、にんじんを加える。野菜が柔らかくなるまで**約5～7分**炒める。
5. ソースを加える。火を**中弱火**にし、**5～10分**間煮る。

バージョン2

- 豚ひき肉ミックス:
- オリーブオイル 大さじ1
- 豚ひき肉
- 玉ねぎ(中)1個さいの目切り
- コールスローミックス
- くわい(またはれんこん) - 水を切ってさいの目切り
- 塩とこしょう適量

アジア風ソース:

- ホイスンソース 30g
- 醤油 大さじ2・
- 米酢 大さじ2
- 生姜 すりおろし 大さじ1
- にんにく みじん切り 2片

サービング:

- レタス
- 青ねぎの薄切り
- 黒ごま - 焼きごま
- ライムのくし切り

