

Vietnamese-Style Pork Meatballs

Serves 4

- 2 T peeled and minced ginger
- 1 T minced garlic (from about 3 large cloves)
- 1 T fish sauce (*nước mắm*)
- 1 tsp freshly ground black pepper
- ½ tsp salt (or omit, if too salty)
- 30 g panko
- 450 g ground pork (can also use ground chicken)
- Cilantro (pak chee), chopped (topping over rice and in meatballs)



1. Heat oven to **220°C**.
2. In a large bowl, combine all the ingredients with your hands to gently mix.
3. Shape the meat into 12 golf-ball-size rounds (about 5-cm in diameter) and arrange on a greased rimmed baking sheet.
4. Bake until golden and cooked through, **about 15-25 minutes**. (*Turn after 10 minutes*)
5. Serve warm.

ベトナム風ポークミートボール

4人分

- しょうが 大さじ2 皮をむいてみじん切り
- にんにく 大さじ1 みじん切り(大きめ3かけ分)
- ナンプラー(ヌクナム) 大さじ1
- 黒こしょう 小さじ1 すりたて
- 塩 小さじ½(塩辛すぎる場合は省略可)
- パン粉 30g
- 豚ひき肉 450g(鶏ひき肉でも可)
- パクチー - みじん切り(ご飯の上とミートボールにトッピング用)



1. オーブンを **220°C**に予熱する。
2. 大きなボウルで、すべての材料を手で優しく混ぜ合わせる。
3. 肉をゴルフボール大(直径約5cm)の12個の丸に成形し、油を塗った縁付きの天板に並べる。
4. 黄金色に焼き上がり、中まで火が通るまで焼く(約**15~25分**)。
10分後にひっくり返す。
5. 温かいうちに提供する。