

Peanut Chicken Lettuce Wraps

Serves 4-6

- 1 T vegetable oil
- 1 T toasted sesame oil
- 450 g ground chicken
- 100 g shiitake mushrooms, diced
- 1 carrot, peeled and diced
- 1 shallot, diced
- 3 cloves garlic, minced
- 1 T freshly grated ginger
- 76 g hoisin sauce
- 2 tsp chili garlic sauce
- 1 tsp fish sauce
- 2 T chopped fresh cilantro leaves
- 1 head butter lettuce

Peanut Sauce:

- 3 T creamy peanut butter
- 1 T soy sauce
- 1 T lime juice
- 2 tsp brown sugar
- 1 tsp chili garlic sauce, or more, to taste
- 1 tsp freshly grated ginger

Peanut sauce:

1. Whisk together **peanut butter**, **soy sauce**, **lime juice**, **brown sugar**, **chili garlic sauce** and **ginger** in a small bowl.
2. Whisk in 2-3 T **water** until desired consistency is reached; set aside.

Chicken mixture:

3. Heat **vegetable oil** and **sesame oil** in a large skillet over **medium high heat**.
4. Add **ground chicken**, **mushrooms**, **carrot** and **shallot**. Cook until browned, **about 5-7 minutes**, making sure to crumble the chicken as it cooks; drain excess fat.
5. Stir in **garlic** and **ginger** until fragrant, **about 1 minute**.
6. Stir in **hoisin** sauce, **chili garlic sauce** and **fish sauce** until heated through, **about 30 seconds**.
7. Remove from heat; stir in **cilantro**.
8. To serve, spoon several tablespoons of the chicken mixture into the center of a lettuce leaf, taco-style, drizzled with peanut sauce.



ピーナッツチキンレタス包み

4-6 人分

- サラダ油 大さじ 1
- ごま油 大さじ 1
- 鶏ひき肉 450g
- しいたけ 100g、さいの目切り
- 人参 1 本、皮をむいてさいの目切り
- エシャロット 1 個、みじん切り
- にんにく 3 片、みじん切り
- 生姜 1 片、おろしたもの 大さじ 1
- 海鮮醤 76g
- チリガーリックソース 小さじ 2
- 魚醤 小さじ 1
- 新鮮なパクチーの葉 少々、みじん切り
- バターレタス 1 個

ピーナッツソース:

- クリーミーなピーナッツバター 大さじ 3
- 醤油 大さじ 1
- ライム果汁 大さじ 1
- きび砂糖 小さじ 2
- チリガーリックソース 小さじ 1、またはお好みで
- 新鮮な生姜 おろしたもの 小さじ 1

ピーナッツソース:

1. 小さなボウルにピーナッツバター、醤油、ライム果汁、きび砂糖、チリガーリックソース、生姜を混ぜ合わせる。
- 2~3 大さじの水を加え、好みの濃度になるまでよく混ぜる。その後、取り置く。

チキンの具:

2. 大きなフライパンに植物油と焼きごま油を中火で熱する。
3. 鶏ひき肉、しいたけ、人参、エシャロットを加える。鶏肉が焼けるまで約 5-7 分炒め、鶏肉がほぐれるようにする。余分な油分を取り除く。
4. にんにくと生姜を加え、香りが立つまで約 1 分炒める。
5. 海鮮醤、チリガーリックソース、魚醤を加え、約 30 秒加熱する。
6. 火から下ろし、パクチーを加える。

供する際には、レタスの葉にチキンの具をスプーンで中央に盛り、タコスのようにしてピーナッツソースをかける。

