

材料（ネムザン）

ライスペーパー	10枚
豚ひき肉	100g
春雨（乾燥）	20g
生きくらげ（細切り）	20g
玉ねぎ（微塵切り）	1/2個
人参（細切り）	20g
小ねぎ（小口切り）	2本
もやし（小口切り）	¼パック
塩	少々
卵	1個
ヌクナム	小さじ2
胡椒	適量
こめ油（又はサラダ油）	適量
パクチー・大葉各	適量
レタス	適量

材料（ヌクチャム）

ヌクナム	小さじ4
にんにく（細切り）	2片
唐辛子（細切り）	1/3本
砂糖	適量
レモン汁	適量
水	大さじ4

bánh đa nem
thịt heo xay nhỏ
miến
mộc nhĩ
hành tây cắt nhỏ
cà rốt cắt nhỏ
hành lá cắt nhỏ
giá cắt nhỏ
muối
trứng
nước mắm
hạt tiêu
dầu ăn
rau mùi, tía tô
xà lách

nước mắm
tỏi
ớt
đường
nước chanh
nước

バインダネム
ティットヘオ
ミエン
モクニ
ハン タイ
カ ロット
ハン ラ
ザー
ムオイ
チウン
ヌクナム
ハット ティエウ
ザウ アン
ラウ ムイ, ティア ト
サ ラッ

ヌクナム
トイ
オト
ドウオン
ヌクチャン
ヌク

作り方

ネム ザン

- ① 春雨は水に浸って、20～30分後1～1.5cmに切る。
- ② ひき肉、春雨、塩、生きくらげ、玉ねぎ、人参、小ねぎ、もやし、塩、卵、ヌクナム、パクチをしっかりと捏ねる。
- ③ ライスペーパーの3の1/10量に②を入れて、乗せて包む。
- ④ フライパンに油を1.5cmの高さに加えて中火で熱する。160℃程になったら③を加えて、転がしながら全体を色よく揚げる。
- ⑤ 取り出して油を切り、食べやすい大きさに切り分ける。

ヌクチャム

- ① ヌクナム、砂糖、水をしっかり混ぜる。
- ② ニンニク、レモン汁、唐辛子を①に入れて、混ぜる。

食べ方： レタスに、パクチー・大葉とネムザンを乗せて包み、ヌクチャムを付けて食べる。