

## 越式香茅烤豬肉米紙卷

### 材料

梅頭豬肉	450 克
越南米紙	22cm X 12-16 張
青瓜	1 個
甘筍	1 條
生菜葉	12-16 塊
金不換葉	(適量)
薄荷葉	(適量)
銀絲米粉	(適量)

### 醃肉調味

魚露	1 茶匙
糖	1 茶匙
蒜頭	1 瓣(切碎)
乾蔥頭	3 粒
香茅	2 枝(切碎)
檸檬葉	2 片
紹興酒	1 茶匙
粟粉	1 茶匙

### 魚露酸甜醬汁

魚露	1 湯匙
泰國鮮青檸汁	1 湯匙(約一粒青檸榨汁)
米醋	1 茶匙
糖	1 湯匙
熱水	2 湯匙 (30ml)

蒜頭	3 瓣 (切碎)
指天椒	1 隻 (切碎)

## 做法

1. 先將梅頭豬肉洗淨切粗條，然後加入香茅碎、蒜和乾葱碎並所有調味料醃肉，約 30 分鐘。
2. 以 200 度預熱焗爐約 10 分鐘後，將醃好的豬肉放入焗爐，焗大約 15-20 分鐘至金黃色或全熟。
3. 青瓜及甘筍切成絲，生菜葉、金不換及薄荷葉洗淨瀝乾水備用。
4. 以水略煮越南檬粉至軟身，並放入冰水過冷河，瀝乾乾水備用。
5. 以暖水將越南米紙浸約 1 分鐘或至軟身，然後以廚房紙輕輕抹乾多餘水份，平放於乾淨的平碟上。
6. 先將生菜葉放在米紙上，然後分別將青瓜、甘筍、烤豬肉、越南檬粉、金不換及薄荷葉一同放上，將米紙包成春卷狀。
7. 將所有酸甜汁材料放在鍋中，以中火煮滾後熄火，放涼即可。
8. 食米紙卷時沾上酸甜汁。