**材料　（4人分）**

米粉：150 g

麦粉：65 g

ひき肉：150 g

木耳：100g

紫玉ねぎ：4個

もやし

キュウリ：2 個

バジル、ペリラ

ベトナムの豚肉ハム

チリ 2 個

食用油：大さじ4

魚ソース 大さじ：１

塩/砂糖/調味料

**作り方**

**ステップ１：**

大きなボウルに米粉、麦粉、水、食用油、小さじ1/4の塩を入れます。

次に、粉末が完全に溶解するまでかき混ぜます。

**ステップ２：詰め物を作り**

鍋を中火でストーブに置き、大さじ2杯の食用油を鍋に加え、紫玉ねぎを炒め、玉ねぎが金色になったら、カップの半分を取り出して出す。

ひき肉、マッシュルーム、小さじ1/4の調味料、小さじ1/4の塩を加え、肉が調理されるまで約4〜5分間炒め、味を調味してから火を止めます。

**ステップ３：甘酸っぱい魚のソースを作り**

白砂糖大さじ1、水大さじ2、魚ソース大さじ1、みじん切り唐辛子、レモンジュース（お好みで）をカップに入れます。

**ステップ４：焼き**

中火でストーブの上に鍋を置き、鍋の表面に食用油を刷毛で塗り、小麦粉のパッチを鍋に注ぎ、軽く振って生地を均等に広げ、蓋を覆います。

20〜25秒後、きれいなトレイ（油を塗った）に注ぎ、すぐにバッターを鍋に注ぎ、2番目のバッチを作ります。

大さじ1杯の肉をすくい上げ、肉を均等に広げて巻き上げます。

**ステップ５：おかずを準備する**

きゅうりを洗い、小さな棒に切り、約1インチ短くします。

ベトナムの豚肉ハムをきれいにし、細かく切り、細かく切り、もやしを沸騰したお湯で約2分間煮ます。

**ステップ６：完了**

ロールズ、ハーブ、きゅうり、豚肉ハム、揚げタマネギを皿に並べ、魚ソースを混ぜて浸し、まだ熱いうちに食べる。