

# キムチごはん レシピ



エネルギー：343kcal/人

ざいりょう き かた 材料 (切り方)	ぶんりょう にんぶん 分量 (4人分)	つく かた 作り方
こめ	ごう 2合	① キムチはざるで水気を切って、汁は ごはんを炊くのに使う。 ② 米を研いで、①の調味料を加えて、 通常の水加減で炊く。 ③ フライパンで、豚肉・料理酒・おろししょうが・おろしにんにくを炒める。 ④ にんじんとキムチを加えて炒め、淡口しょうゆと三温糖で味付けする。 ⑤ 炊き上がったごはんに、④を混ぜこんで出来上がり♪
しお 塩	ひとつまみ	
こいくち 濃口しょうゆ	こ 小さじ1/2	
きる キムチの汁	ぜんぶ 全部	
ぶたにくこ ま ぎ 豚肉小間切れ	100g	
りょうりしゅ 料理酒	こ 小さじ1/2	
おろししょうが	チューブ10センチくらい	
おろしにんにく	チューブ1センチくらい	
うすくち 淡口しょうゆ	こ きょう 小さじ1強	
さんおんとう じょうはくとう 三温糖 (上白糖でもOK)	こ きょう 小さじ1強	
はくさい 白菜キムチ (1センチ幅)	120g	
ちい にんじん (小さめいちょう切り)	ちゅう ほん 中1/3本	

豚キムチ炒めを作って  
ごはん混ぜこむだけです。  
白ごはん混ぜるだけでもOK！  
キムチの種類によって味が変わるので  
しょうゆと三温糖は  
調整してください。

