

キムチごはん レシピ



エネルギー：343kcal/人

材料 (切り方)	分量 (4人分)	作り方
こめ	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♪
塩	ひとつまみ	
濃口しょうゆ	小さじ1/2	
キムチの汁	全部	
豚肉小間切れ	100g	
料理酒	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	
淡口しょうゆ	小さじ1強	
三温糖 (上白糖でもOK)	小さじ1強	
白菜キムチ (1センチ幅)	120g	
にんじん (小さめいちょう切り)	中1/3本	

豚キムチ炒めを作って
 ご飯に混ぜこむだけです。
 白ごはんにも混ぜるだけでも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。

