

# キムタクごはん

(9位)

【ざいりょう】 1人分<sup>ぶん</sup>

★豚肉 <sup>ふたにく</sup>	40g
土しょうが <sup>つち</sup>	0.5g (チューブでも可 <sup>か</sup> )
酒 <sup>さけ</sup>	0.8g
ごま油 <sup>あぶら</sup>	0.5g
★青ねぎ <sup>あお</sup>	3g
★白菜キムチ <sup>はくさい</sup>	25g
★たくわん	25g (千切り <sup>せんぎ</sup> にすると混ぜ <sup>ま</sup> りやすいよ!)
うすくちしょうゆ	2g

【つくりかた】

- ① 青ねぎ<sup>あお</sup>を洗い、★を食<sup>た</sup>べやすい大き<sup>おお</sup>さに切<sup>き</sup>ります
- ② フライパンにごま油<sup>あぶら</sup>を入<sup>い</sup>れ豚肉<sup>ふたにく</sup>と酒<sup>さけ</sup>、土しょうが<sup>つち</sup>を入<sup>い</sup>れて炒<sup>いた</sup>めます
- ③ 豚肉<sup>ふたにく</sup>に火<sup>ひ</sup>が通<sup>とお</sup>ったら白菜キムチ<sup>はくさい</sup>とたくわんを入<sup>い</sup>れて、少<sup>すこ</sup>し炒<sup>いた</sup>め、キムチの汁<sup>しる</sup>とうすくちしょうゆを入<sup>い</sup>れて少<sup>すこ</sup>し濃<sup>こい</sup>いめの味付<sup>あじつ</sup>けにします
- ④ ごはん<sup>ま</sup>と③を混<sup>ま</sup>ぜます