

キムタクごはん

(9位)

【ざいりょう】 1人分^{ぶん}

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

【つくりかた】

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