

→ キムタクチャーハン



材 料(4人分)

キムチ	120g
豚肉もも・かた	80g
つぼ漬(たくあん)	60g
しょうゆ	4g(小さじ1弱)
みりん	4g(小さじ1弱)
塩	少々
こしょう	少々
ごま油	少々

→ 作り方

1. 豚肉は2cm幅の細切りにする。
2. 鍋にごま油を入れ熱し、豚肉とつぼ漬(たくあん)を入れて塩・こしょうを入れ、炒める
3. 豚肉に火が通ったら、みりん・しょうゆ・キムチを入れてさっと炒める。
4. 炊きあがったごはんと混ぜ合わせる。

* コツ・ポイント *

キムチやつぼ漬(たくあん)の味付けでしょうゆや塩の量を加減してください。レシピでは炊きあがったごはんを混ぜ合わせていますが、キムチを入れた後、ごはんも加え一緒に炒めると、よりチャーハンらしくなるかと思います。