

◇キムタクごはん◇

【材料】4人分

- ・ごはん（少し硬めに炊く）・・・2合
- ・豚バラ肉細切れ　　・・・60g
- ・白菜キムチ　　・・・60g
- ・たくあん（できれば壺漬け）・・・60g
- ・大ねぎ　　・・・30g
- ・ごま油　　・・・大さじ1/2
- ・濃口醤油　　・・・小さじ2



【作り方】

- ①キムチ、たくあん、ねぎを1～2cm角くらいに刻む。
- ②フライパンにごま油を熱し、豚肉を炒める。
- ③豚肉の色が変わったら、キムチ、たくあん、ねぎを入れてさらに1～2分炒める。
- ④ねぎがしんなりしたら醤油を回し入れ、軽く混ぜたら火を止める。
- ⑤炊きたてのごはんに④を混ぜたら完成♪