

キムチ漬の素を使ってうれしい！楽しい！お料理作り！

豚キムチ (脂がおいしいバージョン)



ごはんに乗せれば立派な豚キムチ丼! お家で簡単に味付けできます! ニンニクと唐辛子の香りに大満足!



材料 (2~3人前)

- 白菜の葉..... 2~3枚
- 豚肉 (こま切れ)..... 150g
- しし唐辛子..... 4本
- 砂糖..... 小さじ1杯
- サラダ油..... 大さじ2杯
- ゴマ油..... 小さじ1杯
- キムチ漬の素..... 大さじ2杯

作り方

- フライパンにサラダ油を中火で熱し、豚肉、しし唐辛子を炒めます。
- 豚肉に火が通ったら、白菜を入れてしんなりするまで炒めます・
- 砂糖、キムチの素を入れて、ざっと全体をかき混ぜて最後にゴマ油を加えます。