

鶏肉としやがいも一目惚れ

美味しいスープ雑炊

煮込む誘惑
味は華やか



撮影・料理スタイリング／[kackie.com](#)
構成／[COOK-DESIGN](#)

【材料】2人分

| | |
|-----------|------------|
| 温かいごはん | 120g |
| じゃがいも | 100g |
| 鶏もも肉 | 50〜60g |
| 分葱 | 適宜 |
| ピリ辛水キムチの素 | 1/2袋(約18g) |
| 水 | 500ml |

【作り方】

- ① じゃがいもは皮をむいて1cm程度の輪切りにし、鶏もも肉は食べやすい大きさに切り分ける。
 - ② 鍋に水と鶏もも肉、じゃがいもを入れ、中火でじゃがいもがやわらかくなるまで煮込む。
 - ③ ピリ辛水キムチの素を入れかき混ぜ、ご飯を入れる。
 - ④ 2分ほど煮立て最後に分葱を入れる。
- ※ お好みで溶き玉子やごま油、刻みのりなど加えるのもおすすめです。



ピリ辛水キムチの素の素 35g×2袋