

長期休みにおすすめ！お助け簡単レシピ

●主食+主菜+副菜が揃った

キムチ混ぜごはん



材料【4人分】

- ・ごはん … 茶碗 4 杯
- ・豚もも肉 … 100 g
- ・にんじん … 100 g
- ・にんにく … 1 かけ
- ・白菜キムチ … 100 g
- ・ごま油 … 小さじ 1/2
- ・減塩しょうゆ … 大さじ 1
- ・塩 … 少々
- ・こしょう … 少々
- ・キムチ漬け汁 … お好みで

作り方

1. 豚肉とにんじんは細切り、にんにくはみじん切り、キムチは絞らずに 1 c m 幅に切る。
※にんにくは無くても可
2. フライパンを熱し、ごま油でにんにくを炒め、豚肉、にんじんを加えて更に炒める。
3. 2 のにんじんに火が通ったら、調味料を加えて軽く炒め、キムチを入れて他の具材と混ざるよう炒めながら合わせる。
4. 炊いたごはんに 3 を混ぜ出来上がり。

Point

- ・お好みで漬け汁を加えて辛みを調整