

豚キムチどんぶり

韓国の漬物のキムチと、豚肉や野菜と一緒に炒めてごはんにかけて食べる豚キムチどんぶりです。



材 料 4人分

・米	2合
・豚肉	200g
・しょうが	1片（すりおろして汁をしぼる）
・清酒	大さじ1
・しょうゆ	小さじ1/2
・たまねぎ	1個（5mmスライス）
・にんじん	1/3本（大きめの干切り）
・キャベツ	1/6玉（2cmの色紙切り）
・白菜キムチ	120g
・にら	1/3束（2cmのざく切り）
・しょうゆ	小さじ2
・砂糖	小さじ1
・ごま油	小さじ1

作り方

1. 米は洗って炊く。
2. 豚肉はしょうが汁、清酒、しょうゆで下味をつける。
3. フライパンにごま油を熱し、豚肉を炒める。
4. たまねぎとにんじんを入れて炒める。
5. キャベツとキムチを入れて炒める。
6. 調味料を入れて味を調え、にらを入れてさっと炒める。
7. ごはんの上のにのせていただく。

☆ キムチの種類によって、味がかなり変わります。

汁を切って入れて、味を見てから汁を足して味を調節していきましょう。

☆ キャベツをもやしに変えたり、仕上げにごまをふったりしてもおいしいですよ。