

食材2つだけ!

豚バラ肉

×

キムチ



調理時間

15分

サラッと食べられるので夜食や朝食におすすめ!

豚キムチクッパ

材料 (2人分)

豚バラ肉(薄切り) …… 100g

キムチ …… 100g

温かいご飯

…………… 茶碗に軽く2杯分

鶏ガラスープの素(顆粒)

…………… 小さじ1/2

味噌 …… 大さじ1/2～

(キムチの塩分により調整)

ごま油 …… 小さじ2

1 材料を切る

キムチは長いものは食べやすい大きさに切る。豚肉は3cmの長さに切る。

2 煮る

フライパンにごま油を入れて中火で熱し、豚肉を色が変わるまで炒める。キムチを加えて全体を炒め合わせる。鶏ガラスープの素と水300ml(分量外)を入れ、5分煮る。味噌を加え味を調える。

3 仕上げ

器にご飯をよそい、2をかける。



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索