

キムタクごはん



<材料(4人分)>

サラダ油 …………… 小さじ1/2
豚肉(小間切れ) …… 60g
酒 …………… 小さじ1
キムチ漬け …………… 40g
たくあん…………… 25g
長ねぎ …………… 40g
しょうゆ…………… 小さじ1/2
ごま油…………… 大さじ1/2

<作り方>

- ① 豚肉は1cm幅に切る。たくあんは漬け汁を捨て、せん切りか薄いいちょう切りにする。長ねぎは小口切りにする。
- ② フライパンにサラダ油・豚肉・酒を入れ、中火で炒める。豚肉に火が通ったら、キムチ漬け(漬け汁も入れる)・たくあん・長ねぎを入れ炒める。
- ③ 長ねぎがしんなりしたら、強火にしてしょうゆ・ごま油を入れ、ごはんをよく混ぜたら完成。



Point

- ◆ キムチを漬け汁ごと使うのが味のポイント。お好みのキムチで作ってください。
- ◆ うどんに混ぜてもおいしいです。
- ◆ キムタクごはんは、長野県の学校給食が発祥のメニューです。

