

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、ごはんとよく混ぜたら完成。



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。

