

メニュー名:キムチ鍋

材料 (おとな4人分)

材料名	分量
油	15g (約大さじ1)
にんにく	1 かけ→みじん切り
豚もも肉	100g→一口大に切る
白菜キムチ漬	50g
豆板醤	少々
酒	4g (約小さじ1)
濃口しょうゆ	15g (約大さじ1 弱)
三温糖	2g (小さじ1/2)
みりん	4g (約小さじ1 弱)
白菜	160g→ざく切り
ネギ	30g→1 cm幅の斜め切り
焼き豆腐	140g→さいの目切り
味噌	8g (約小さじ1 強)
にら	25g→3 cm幅に切る

作り方

- 1 鍋に油を熱し、にんにくを炒める。
- 2 香りが出てきたら肉、白菜キムチ、酒、濃口しょうゆ、三温糖、みりんを入れて炒める。
- 3 白菜、ネギ、焼き豆腐を加え、ひたひたになるくらいの水を入れ、味噌を溶き入れ 10 分ぐらい煮る。
- 4 にらを加えてひと煮たちさせて完成。