

豚こまとじゃがいものチーズタッカルビ風

材料 (4人分)

豚こま切れ肉300g じゃがいも2個
にんにくひとかけ スライス餅90g
溶けるチーズ80g
酒大さじ2 みりん大さじ1 砂糖大さじ2
しょうゆ大さじ3 コチュジャン大さじ2
ごま油大さじ2 飾り用万能ねぎ適宜
お好みで黒胡椒または花椒適宜



作り方

-  じゃがいもは1cm弱くらいの輪切りにし、さらに細切りにする。
水にさらしてアクを抜きザルに上げる。
-  スライス餅がなければ普通の切り餅を薄く切る。(広い面を上にして縦に細く切ると切りやすい)
-  スライス餅は4等分にする。
-  にんにくは縦半分に切って芯をとる。フライパンにごま油をひき、にんにくを入れて火をつけ香りが立ったら肉を入れる。

5



肉の色が変わったらじゃがいもを入れて炒める。

6



ある程度炒めたら調味料を加えて味付けし、蓋をして弱火で火を通す。

7



じゃがいもに火が通ったらスライス餅とチーズを乗せて蒸し焼きにする。

8



チーズが溶けて餅がやわらかくなったら火を止める。最後に香りづけのごま油をひと回しする。器に盛り、万能ねぎを飾る。