

豚キムチ炒め



材料

豚バラ肉200g位 塩こしょう少々
市販の白菜キムチ150g位
玉ねぎ 1/4コ にんにく1片
小ねぎ適量 ごま油小さじ1
★酒小さじ1 ★みりん小さじ1 ★麵つゆ小さじ1
いりごま適量

作り方

- 1 豚肉、キムチは食べやすく切る。肉に塩こしょうをする
玉ねぎは皮を剥いて薄切りにする
- 2 にんにくは皮を剥いて薄切りにする。小ねぎは小口切りにする
- 3 フライパンに油を熱してにんにくを炒め香りがたったら豚肉と玉ねぎを加え炒める
- 4 肉の色が変わったらキムチを入れて炒めよく混ぜる
調味料を加えて全体に馴染んだら出来上がり
- 5 皿に盛り小ねぎを乗せいりごまを振る