

豚キムチ卵とじ！

材料 (4.5人分)

豚肉 500g

キムチ 400g

白髪ネギ or もやし 1本

卵 3個

ごま油 小さじ 1



作り方

1 ネギは好きな大きさに切る

2



フライパンあたため、ごま油を入れ豚肉を入れ炒める。全体的に色が変わったらネギも入れネギがしんなりしたらキムチも入れ炒める

3



2のキムチが全体にまざったら卵を軽く溶き入れ混ぜ合わせ、蓋をして2.3分したら火をとめもう一度混ぜたら完成♪

コツ・ポイント

野菜はニラ、もやしなど入れても美味しいです！その際はネギを入れるタイミングで入れるといいです☆キムチは安いので充分美味しいです♪