

キムチチゲ

韓国料理

材料 (2人分)

白菜キムチ	200g
豚肉スライス	100g
下味用の材料	
にんにく	1片
しょうが	1/2片
ごま油	小さじ1
しょうゆ	小さじ1
酒	大さじ1
えのき	1/2P
生しいたけ	2個
白ねぎ	1/2本
焼豆腐	1丁
だし汁	適量
粉唐辛子or豆板醤	お好みで



作り方

1. にんにく、しょうがをみじん切り、白ねぎは斜め切り。
えのきはいしずきをとり裂いておき、生しいたけもいしずきをとり4等分する。
焼豆腐は6等分にカットする。
白菜キムチはざく切りにする。
2. 豚肉スライスは1口大に切り、下味用の材料とあわせる。
3. 鍋を火にかけ、2の豚肉と白菜キムチを入れ
強火で炒めるように煮る。
4. 焼豆腐、えのき、生しいたけ、白ねぎ、粉唐辛子or豆板醤を加え
お好みの量のだし汁をたし、中火でじっくり煮る。

所要時間 40分
主な調理器具 鍋