

## 豚キムチ

### 材料 (2人分)

白菜キムチ 150g  
豚肉スライス 150g

### 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  
白ねぎ 1/2本  
にら 1/3束  
ごま油 少々



### 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。  
にらは3cm幅にカットする。  
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. フライパンを火にかけ、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. 白ねぎ、にらを加えて炒めあわし、ごま油を少したらしてあげる。

所要時間 20分  
主な調理器具 フライパン