

豚キムチ



調理時間	20分
カロリー	557kcal

材料	(2人分)
----	-------

豚平切り肉	200g
白菜キムチ	160g
(A)	
ネギ(みじん切り)	大さじ1
おろし生姜	小さじ1
おろしニンニク	小さじ1
赤唐辛子(小口切り)	1本分
すりゴマ	大さじ1
醤油	大さじ1
砂糖	大さじ1
ゴマ油	大さじ1
みりん	小さじ2
椎茸	4枚
細ネギ	1/4把

作り方

- 1 豚肉は一口大に切る。
- 2 白菜キムチも一口大に切る。
- 3 ボウルに(1)、(2)と(A)を入れて良く混ぜる。
- 4 椎茸は2つに切り、細ネギを食べやすい大きさに切る。
- 5 ココットに(3)と(4)を入れ、蓋をしてグリルに入れる。
- 6 「ココット」を選択し、タイマーを10分に設定して点火する。