豚キムチ炊き込みごはん

甘



調理時間 約50分
カロリー 409kcal(1人分)

材料	(4人分)
米	2合
豚バラ肉	80g
キムチ	100g
ゴマ油	大さじ1
生姜(みじん切り)	1片分
(A)	
醤油	大さじ1
酒	大さじ1
塩	少々
水キムチの汁	合わせて300ml
万能ネギ	1本

作り方

1. 米は洗って30分ほど浸水させ、水気を切っておく。
2. 豚バラ肉は一口大に切り、キムチは細かく刻んで汁は残しておく。
3. フライパンにゴマ油をしき、(2)と生姜を炒める。
4. 専用土鍋に(1)、(3)、Aを入れ蓋をする。
5. 炊飯スイッチを押し、土鍋自動炊飯モードを選択して点火する。
6. むらしが終了したら全体をさっくりと混ぜ合わせ、小口切りにした万能ネギを散らす。

キムチと豚肉の名コンビでつくるスタミナごはん。