

豚キムチ



調理時間

30分

カロリー

557kcal

材料

(2人分)

豚平切り肉	200 g
白菜キムチ	160 g
(A)	
ねぎ (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
細ねぎ	1/4把
細ねぎ (小口切り)	適宜

作り方

- 1 豚肉は一口大に切りボウルに入れ、(A)を入れて良く混ぜ5分程度おいておく。
- 2 白菜キムチも一口大に切る。
- 3 椎茸は2つに切り、細ネギを食べやすい大きさに切る。
- 4 (1)に(2)(3)を入れて良く混ぜる。
- 5 ココットに(4)を入れ、蓋をしてグリルに入れる。
- 6 「ココット」モードを選択し、タイマーを10分に設定して点火する。
- 7 器に盛って、小口切りにした細ねぎを散らす。

ご飯がすすむ、豚とキムチの定番の組み合わせ。