

キムチご飯チーズ焼き



調理時間

25分

カロリー

291kcal

材料

(4人分)

にんにくの茎	8本
ハム	100g
キムチ	200g
白ねぎ	1/2本
ご飯	300g
塩・こしょう	各少々
しょうゆ	小さじ1
ごま油	小さじ1
溶き卵	2個分
ピザ用チーズ	40g
コチュジャン	適宜

作り方

- 1 にんにくの茎はゆでて、3cmの長さに切る。ハム、キムチは細かく切る。白ねぎはみじん切りにする。
- 2 ボウルにご飯、(1)を入れよく混ぜ、さらに、塩・こしょう、しょうゆを加え混ぜ合わせる。
- 3 ココットにごま油を塗り、溶き卵を流し入れ、(2)のご飯を乗せ、ピザ用チーズを散らして、蓋をしてグリルに入れる。
- 4 「ココット」モードを選択し、タイマーを8分に設定して点火する。
- 5 焼きあがったら、お好みでコチュジャンを添える。

流し込んだ卵と、キムチご飯は絶妙コンビ！