



## おすすめ レシピ

### ～豚キムチどんぶり～

#### <材料（4人分）>

豚もも薄切り 150g  
A { おろししょうが 少々  
酒 小さじ1  
しょうゆ 小さじ1  
キムチ 80g  
キャベツ 150g  
たまねぎ 1/2個  
もやし 80g  
にら 1/3束  
にんにく 少々  
ごま油 小さじ1  
しょうゆ 小さじ2  
砂糖 小さじ1

#### <作り方>

- ①豚肉にAで下味をつける。
- ②キャベツはざく切り、たまねぎは約5mmのスライス、にらは3cmくらいに切る。にんにくはみじん切りする。
- ③フライパンにごま油を熱し、にんにくを炒める。①の豚肉を加え、肉の色が変わるまで炒める。
- ④たまねぎを加えて炒め、もやし、キャベツも加える。
- ⑤キムチ、しょうゆ、砂糖を加え、味をととのえる。
- ⑥にらを加え、色鮮やかに仕上げる。
- ⑦ごはんの上のにのせて召し上がれ♪

大人気の豚キムチどんぶり。レシピを知りたい！という声にお応えして紹介します。辛いのが苦手な人はキムチの汁をよく切ってから使うと良いです。辛めにしたい人は、キムチを汁ごと使ってください。おいしく、野菜をたっぷり食べられるメニューです。



5月29日(水)の献立は、豚キムチどんぶり、春雨サラダ、かみかみ大豆です。大人気の「豚キムチどんぶり」。今日も、あっという間に完食する人が多かったです。おうちでもぜひお試しください。

