



※写真はイメージです。

ピリ辛とすりごまのコクが味の決め手！最後にご飯やもち、麺類を加えても！

豚肉のみそキムチ鍋

材 料 (4人分)

豚薄切り肉	300g	
白菜キムチ漬け	200g	
絹ごし豆腐	1丁	
もやし	1袋	
生しいたけ	4個	
長ねぎ	1本	
にら	1束	
にんにく	2片	
サラダ油	大さじ1・1/2	
A	水	4カップ
	中華スープの素	小さじ2
	みそ	大さじ3
	豆板醤	大さじ1/2
すり白ごま	大さじ1・1/2	

作り方

1. 豚肉はひと口大に切る。
2. 白菜キムチ漬けは大きければ食べやすく切る。
3. 豆腐は8等分に切る。もやしは水洗いして水気をきり、生しいたけは薄切り、長ねぎは斜め切りにする。
4. にらは3～4cm長さに切る。
5. にんにくは薄切りにする。
6. 土鍋にサラダ油を熱して5を炒め、香りがでてきたら1と2を加えて炒め合わせ、Aを加えてひと煮立ちさせる。
7. 6に3を加えて蓋をし、弱火で10分程煮込む。
8. 仕上げに4とすりごまを加え、サッと火を通す。