



どん
【白ねぎ丼】



大江桂子 (おおえ けいこ) さん

材料 (4人分)

白ねぎ	2本 (270g)	しょうが	ひとかけ
豚こま切れ肉	250g	にんにく	ひとかけ
もやし	100g	米	2合
キムチ	80g	塩	適量
サラダ油	小さじ1	こしょう (黒)	適量

手順

- (1) 炒める具材用の白ねぎは2～3ミリの斜め薄切りにする。
トッピング用の白ねぎはさらに薄切りにしておく。
- (2) 豚肉は一口大に切る。にんにく、しょうがはみじん切りにしておく。
- (3) フライパンにサラダ油、にんにく、しょうがを入れて弱火で熱する。
香りがたってきたら、豚肉を加えて炒めていく。
- (4) 豚肉に火が通ってきたら、もやし、白ねぎの白い部分を加える。
もやしが生になりしてきたら、さらにキムチと白ねぎの青い部分を加える。
全体に火が通ったら火をとめて、お好みで塩、こしょうで味を調える。
- (5) ご飯に盛り付け、仕上げにトッピング用の白ねぎを散らして完成。