



【豚キムチ丼】



間 健二郎 (はざまけんじろう) さん

材料 (2人分)

豚バラ肉	150g	豆板醤 (トーバンジャン)	小さじ 1
にら	100g	ごま油	小さじ 1
キムチ	200g	ご飯	500g
合わせみそ	大さじ 1		

手順

- (1) 豚バラ肉は半分ほどに切ります。
- (2) にらは 5 センチの長さに切っておきます。根っこの部分は、3 センチの長さに切ります。
ご飯は 500g 用意します。
- (3) フライパンを中火にかけ、豚肉を並べて焼いていきます。片面を 4～5 分焼いたら裏返し、弱火にして豆板醤 (トーバンジャン) とみそを加えます。
全体がなじんだら、キムチ、ニラを加え中火で軽く炒めます
ごま油をまわしかけ、風味がついたら火を止めます。ご飯にのせたら完成です。