

【献立名】

豚キムチ鍋

テーマ：洋風

材 料	分 量 (4人分)
豚肉	200 g
白菜	5～6枚
じゃがいも	1個
豆腐	1丁
スライスチーズ	4枚
あさり	100 g
サラダ油	大さじ1
卵	4個
キムチ	200 g
★スープ材料	
水	400 ml
料理用清酒	200 ml
醤油	大さじ1
コチュジャン	大さじ1
鶏ガラスープの素	小さじ3

【作り方】

- 1 じゃがいもは事前にふかし、鍋に入れる具材を切る。
 - ・白菜→ざく切り
 - ・じゃがいも→乱切り
 - ・豆腐→2cm角
- 2 鍋にサラダ油を熱し、豚肉を炒める。
- 3 キムチを加えて更に炒める。
- 4 白菜、じゃがいも、あさり、豆腐を入れ、
★スープ材料を加える。蓋をし火にかけ、白菜がしんなりするまで煮込む。
- 5 蓋を開けチーズを並べその上に卵を落とす。
蓋をして火にかけ、チーズがとけたら完成。

