

キムチパブ

キムチの炊き込みご飯



材料

キムチの炊き込み
ご飯(キムチパブ)
4人前分

- お米……………3合
- キムチ……………200g
- 豚肉……………80g
- 干し椎茸……………3枚
- おんなん(小さい物の水菜)
……………1包
- せり……………3本位
- もみ海苔……………適量
- いりこダシ……………2本・15g

(薬念a)

- 醤油/大さじ1½、■酒/大さじ½、
- みりん/大さじ½、
- ニンニク/少々、■生姜/少々、
- コショウ/少々、■いりこま/少々

(薬念b)

- 醤油/大さじ3、■ごま油/大さじ1、
- みりん/大さじ½、
- 粉唐辛子/少々、
- いりこま/大さじ½、
- 青ネギ小口/大さじ½

作り方

- お米一米をとぎ30分置く。ごま油大さじ2加えまぜておく。
- キムチ一握切りし、ごま油大さじ1加えまぜておく。
- 豚肉一握切り。○干し椎茸一もとして石づきをはずし細切り。
- おんなん一握半分にかつ。○せり一5cmにかつ。
- いりこダシ汁一水3¼カップにいりこ2本・15g。

- 1** 豚肉と干し椎茸は薬念aと混ぜておく。
- 2** 炊飯器に米とキムチと豚肉・椎茸の順に半量ずつ繰り返し入れる。
- 3** いりこダシ汁を加えて炊く。
- 4** 出来上がったら、銀杏とせりを入れて蒸らす。
- 5** 器によそったら、薬念bをかけて(好みで量をかける)もみ海苔をのせるだけでOK。

コメント

キムチはそのまま食べてもおいしいけれど、炊き込みご飯にしてもとってもおいしいんです。

薬念はそれぞれの家庭の味が出る「たれ」です。体に对く材料でできています。