

冬の寒い夜には、体の芯から温まる「豚キムチ鍋」はいかがですか？

荻野南地区 佐藤邦子 さん

●材料	2人前
豚小間切れ	100g
ニラ	1束
ごま油	小さじ2
白菜キムチ	120g
味噌	大さじ1と1/3
絹とうふ	1丁
水	450ml



わが家の簡単レシピ

●作り方

- ① 豚肉は食べやすい大きさに切る。ニラは約5cmに切る。
- ② 鍋にごま油をたらし①の豚肉を炒め、色が変わってきたらキムチを半分加えさっと炒め、水を加える。
- ③ 沸騰したら溶いた味噌と切ったニラ、絹とうふを手でちぎって鍋に加える。
- ④ 最後に残りのキムチを加える。