

豚キムチ炒飯



料理特徴

いさだ醤油とキムチは相性抜群！いさだ醤油の持つ風味と旨味はキムチのおいしさを底上げしてくれます。

材料 1 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
ご飯	200g		
豚バラ肉(薄切り)	50g		
白菜キムチ	80g		
卵	1個		
ごま油	8g		
いさだ醤油	10g		
青ねぎ(小口切り)	適量		

作り方

- ①豚バラ肉は一口大に切る。卵は溶いておく。
- ②フライパンにごま油を熱して豚バラ肉を炒め、火が通ったら白菜キムチを加えて炒める。
- ③卵を加えて軽く炒め、半熟になったらご飯を加える。
- ④ご飯がほぐれて均一に混ざったら、いさだ醤油を加えて炒める。
- ⑤器に盛りつけ、青ねぎを散らして出来上がり。