

カムジャタン風スープ



材料 2人分

材料名	使用量	材料名	使用量
豚肉(小間切れ)	80g		
キムチ	50g		
じゃがいも	大1個		
玉ねぎ	大1/4個		
ニラ	15g		
サラダ油	小さじ1		
旨辛肉汁うどんつゆ	1袋		
水	400ml		

料理特徴

「旨辛肉汁うどんつゆ」で豚肉とじゃがいもを煮込み、韓国のカムジャタン風に仕上げました。キムチの酸味がアクセントになり、ご飯がすすむ1品です。

作り方

- ①豚肉は食べやすい大きさに切り、じゃがいもは皮をむいて4等分にする。玉ねぎは串切りにし、ニラは5cm幅のざく切りにする。
- ②サラダ油を熱した鍋で豚肉とキムチを炒め、豚肉に火が通ったらじゃがいもと玉ねぎを入れて軽く炒める。
- ③②に旨辛肉汁うどんつゆと水を加え、煮立ったら弱火にし、じゃがいもが柔らかくなるまで15分ほど煮る。ニラを加え、火を止める。
- ④器に盛りつけて出来上がり。