

キムチチャーハン

【材料】ごはん2合分

米 2合
酒（米用） 大さじ1
水（米用） 炊飯器釜の2まで
ガラスープ 8g
（今回ダシを使用）

<具>

キムチ 60g～120g
豚肉 100g（2cm位）
ねぎ 30g（みじん切）
ピーマン 3個（みじん切）
ホールソー 50g
油 小さじ1
塩こしょう 少々
ごま油 小さじ1

具のキムチの量は味見をしながら辛さを調整してください。

【作り方】

- ①野菜、豚肉を切る。
- ②フライパンに油を熱し、豚肉をよく炒める。
- ③豚肉の色が変わったらねぎ、ピーマン、ホールソーを加える。
- ④辛さを調節しながらキムチを加える。調味料を加えて仕上げる。
- ⑤お米を研いで水を切る。酒、ガラスープ、水を入れて炊飯する。
- ⑥ごはんが炊けたら④を加えて混ぜて完成！

作り方①



作り方②③



作り方⑤



作り方⑥



完成

