

冬に収穫！
越前市特産の白菜を使って

キムチ鍋

冷蔵庫に入っている食材は、何を入れて煮込んでも美味しくなります。



<4人分>

豚小間切れ 150g キムチ 80g
白菜 1/4玉 ざく切り
人参 1本 短冊切り
もやし 1袋 にら 1袋 5cm幅
しめじ 1袋 油 小さじ1
えのき 1袋 味噌 大さじ3
絹ごし豆腐 1丁 1/8等分

作り方



① 材料を用意して、分量を確認する。



② 野菜を切る。



③ 鍋に油をひき、中火で豚肉とキムチと白菜の芯の部分を炒める。



④ 豚肉が炒まったら、火を弱め豆腐とにら以外の残りの具材をすべて入れて煮込む。



⑤ 蓋をして中火で煮込む。



⑥ 具材が煮え野菜の煮汁が出てきたら、味噌を煮汁で溶き、鍋に回し入れて味を整える。



⑦ 中央にくぼみを作り豆腐とにらを加え、蓋をして煮込む。



⑧ にらが煮えたら完成。