

キムチ鍋



土鍋8号

<材料>

牛薄切り肉 200g 白菜キムチ 200g にんにく 10g
ニラ 100g もやし 100g 豆腐(絹) 400g

◀調味料D▶

水 800cc 鶏がらスープの素 大さじ1
砂糖 大さじ1 上高地みそ 50~60g コチュジャン 20g

【作り方】

- ① にんにくはみじん切りにする。
- ② ニラは4等長さに切る。
- ③ エリンギは長さを半分になり、2等厚さに切る。
- ④ 豆腐は4等角切りにする。
- ⑤ 白菜キムチは3等長さに切る。
- ⑥ 牛肉は3等長さに切る。
- ⑦ フライパンにごま油 大さじ2 とにんにくを入れて中火で炒める。
- ⑧ 香りが出たら牛肉を加えて炒める。
- ⑨ 肉の色が変わったらキムチを加えて炒める。
- ⑩ ⑧を土鍋に入れて調味料Dを加え、ふたをして5分煮る。
- ⑪ もやし、エリンギ、豆腐、ニラを加え、ふたをして3分煮る。

しめはうどん

