

- ① 鍋にごま油を入れて中火で熱し、豚肉(2パック)を入れ、色が変わるまで炒める。

ポイント 豚肉の色が変わり、脂が出るまで炒めましょう。



- ② 白菜キムチを加え、豚肉となじむように炒め合わせ、水600ccを入れて全体をよく混ぜる。

ポイント 豚肉から出た脂でキムチを炒めることで、旨みが増します。



- ③ 煮立ってきたら、白ネギ、しめじ、玉ねぎを入れ、食べやすく切った豆腐も加えて煮る。

ポイント 具材にほぼ火が通るまで煮込みましょう。



- ④ 具材にほぼ火が通れば、さっと水洗いしたトッポギを加え、2分程煮る。

ポイント 火が通った具材から、取り分けていただきます。



お届けの食材 ※野菜は洗浄済み

豚バラ切落とし肉.....	200g	濃厚白菜キムチ.....	1パック
玉ねぎ.....	80g	トッポギ.....	1袋
しめじ.....	80g	絹豆腐.....	300g
白ネギ.....	60g		

ご用意いただく食材

ごま油(なければ普通の油).....	大さじ1	水.....	600cc
--------------------	------	--------	-------

おすすめの薬味・シメ

おすすめの薬味

刻みネギ、すりごま
など(お好みで)

徳山物産の金さん
おすすめ!

おすすめのシメ

ポックンパ(韓国風チャーハン)

鍋の最後に残った汁にご飯を入れ、混ぜながら炒める。汁けがなくなったら、刻みネギ、溶き卵、ごま油を加えてさらに炒める。最後に刻み海苔をまぶして完成!

(※刻み海苔は韓国味つけ海苔がおすすめですが、なければ普通の味つけ海苔でもOK)

〜アレンジ〜 仕上げに溶けるチーズをかけてもよく合います!

その他

インスタントラーメン・うどんなど(お好みで)