豚キムチ



調理時間	20分
カロリー	557kcal

材料	(2人分)
豚平切り肉	200ｇ
白菜キムチ	160ｇ
(A)	
ネギ（みじん切り）	大さじ1
おろし生姜	小さじ1
おろしニンニク	小さじ1
赤唐辛子（小口切り）	1本分
すりゴマ	大さじ1
醤油	大さじ1
砂糖	大さじ1
ゴマ油	大さじ1
みりん	小さじ2
椎茸	4枚
細ネギ	1/4把

作り方

1. 豚肉は一口大に切る。
2. 白菜キムチも一口大に切る。
3. ボウルに(1)、(2)と(A)を入れて良く混ぜる。
4. 椎茸は2つに切り、細ネギを食べやすい大きさに切る。
5. ココットに(3)と(4)を入れ、蓋をしてグリルに入れる。
6. 「ココット」を選択し、タイマーを10分に設定して点火する。