豚キムチ



調理時間	30分
カロリー	557kcal

材料	(2人分)
豚平切り肉	200ｇ
白菜キムチ	160ｇ
(A)	
ねぎ（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
細ねぎ	1/4把
細ねぎ（小口切り）	適宜

作り方

1. 豚肉は一口大に切りボウルに入れ、(A)を入れて良く混ぜ5分程度おいておく。
2. 白菜キムチも一口大に切る。
3. 椎茸は2つに切り、細ネギを食べやすい大きさに切る。
4. (1)に(2)(3)を入れて良く混ぜる。
5. ココットに(4)を入れ、蓋をしてグリルに入れる。
6. 「ココット」モードを選択し、タイマーを10分に設定して点火する。
7. 器に盛って、小口切りにした細ねぎを散らす。

ご飯がすすむ、豚とキムチの定番の組み合わせ。