キムチご飯チーズ焼き



調理時間	25分
カロリー	291kcal

材料	(4人分)
にんにくの茎	8本
ハム	100g
キムチ	200g
白ねぎ	1/2本
ご飯	300g
塩・こしょう	各少々
しょうゆ	小さじ1
ごま油	小さじ1
溶き卵	2個分
ピザ用チーズ	40g
コチュジャン	適宜

作り方

1. にんにくの茎はゆでて、3cmの長さに切る。ハム、キムチは細かく切る。白ねぎはみじん切りにする。
2. ボウルにご飯、(1)を入れよく混ぜ、さらに、塩・こしょう、しょうゆを加え混ぜ合わせる。
3. ココットにごま油を塗り、溶き卵を流し入れ、(2)のご飯を乗せ、ピザ用チーズを散らして、蓋をしてグリルに入れる。
4. 「ココット」モードを選択し、タイマーを8分に設定して点火する。
5. 焼きあがったら、お好みでコチュジャンを添える。

流し込んだ卵と、キムチご飯は絶妙コンビ！