



たっぷり野菜の豚キムチ **2**

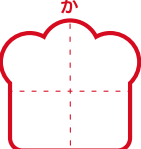
ざいりょう にんぶん  
材料(4人分)

 <sup>ぶた</sup> <sup>にく</sup> ロース肉 <sup>グラム</sup> ..... 200g

<sup>はくさい</sup> 白菜キムチ <sup>グラム</sup> ..... 300g

もやし ..... 1 

にら ..... 1/2束 <sup>たば</sup>

<sup>あじ</sup> <sup>もと</sup> <sup>ちゅう</sup> 「味の素KK中  <sup>か</sup> あじ」 <sup>こ</sup> ..... 小さじ1

しょうゆ ..... <sup>おお</sup> 大さじ1

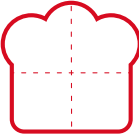
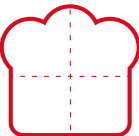
「AJINOMOTO <sup>あぶら</sup> ごま油

<sup>ず</sup> 好きのごま油 <sup>あぶら</sup> ..... <sup>おお</sup> 大さじ4

たっぷり野菜の豚キムチ 3

作り方



- (1) 肉は大きめのひと口大に  
切る。白 キムチ、にはは  
4～5cm長さ に切る。

たっぷり野菜の豚キムチ 4

(2) フライパンに

ごま油 大さじ2を し、

(1)の豚肉を める。

(1)の白菜キムチ、もやし を加え、

全体がよく混ざるように


め合わせる。

たっぷり野菜の豚キムチ 5

(3)「中<sup>ちゅう</sup>  あじ」を加えて混ぜ、

(1)の<sup>くわ</sup>らを加える。



 肌<sup>はだ</sup>からしょうゆ<sup>い</sup>を入れて

サツと炒<sup>いた</sup>め、仕上<sup>しあ</sup>げに<sup>あぶら</sup>ごま油

お<sup>お</sup>大<sup>まわ</sup>さじ2を回しかける。

答えは、AJINOMOTO Parkへ▶

