

風味も歯ごたえも楽しめる

キムタクチャーハン



材料（2人分）

ごはん	400g
豚バラ肉	100g
キムチ	120g
たくあん	60g
卵	1個
ごま油	大さじ2
いりごま	適量
きざみネギ、糸唐辛子	各適量

作り方

- ① 豚バラ肉を食べやすい大きさに切る。たくあんは8ミリ程度の角切り、キムチは粗みじん切りにしておく。
- ② 卵とごはんをあらかじめ混ぜておく。
- ③ フライパンにごま油を熱し、豚肉を炒める。豚肉に火が通ったら、②を入れ炒める。続けてたくあんとキムチ、いりごまを加えさらに炒める。
- ④ 器に盛り、きざみネギ、糸唐辛子をトッピングすれば完成。

Blessings of
fermentation

キムチと沢庵

撮影・料理 / スタイルिंग / kumie ochi
構成 / naoki onishi



Kimutakucha-han