

自家製キムチで旨辛味！具たくさんがうれしい

キムチチヂミ

小腹を満たす 献立



撮影料理 スターリング / kunie ochi
構成 / naoki ohishi

材料（2人分）

キムチ 100g
（にら・大根・ニンジン入り）
玉ねぎ 50g
豚バラ肉 50g
卵 1個
薄力粉 40g

作り方

- ① 豚バラ肉は4cm幅に切る。キムチは食べやすい大きさに、玉ねぎは薄く切っておく。
- ② ボールに卵を割り入れ、溶きほぐし、さらに水50ml（分量外）を加えよく混ぜ合わせる。
- ③ ②に薄力粉を加え、混ぜたら、キムチ、玉ねぎ、豚バラ肉を加えてよく混ぜ合わせる。
- ④ フライパンにサラダ油大さじ1（分量外）を熱し、③を薄く広げて中火で焼く。こんがり焼き色がついたら裏返し、時々、フライ返しで押さえながら、焼き上げる。



キムチ漬の素・辛口キムチの素

