

唐辛子とにんにくの香り、熱いが美味しい！

かんたんキムチ鍋

献立 | 温まる野菜の



撮影・料理 / スタイリング / osamu & kumie ochi
構成 / tsubo onishi

材料 (3人分)

豚バラスライス	240g
白菜	1/4玉
えのき茸	1袋
市販水餃子	6個
木綿豆腐	1/2丁
ニラ	1束
もやし	1/2袋
【スープ】	
キムチ漬の素	50g
水	800ml

作り方

① 豚バラスライス、白菜、ニラは5センチ幅に、木綿豆腐は一口大、えのき茸は石づきを切り落とし半分に分けておく。長ねぎは斜め薄切りにしておく。

② 土鍋に水800ml、キムチ漬の素を入れて火にかけて、沸いてきたら豚バラスライス、白菜、えのき茸、水餃子、豆腐、ニラ、もやしの順に加える。アクが出たら取り除き、具材に火が通ったら出来上がり！

キムチ漬の素

