



キムチたまご丼

調理時間15分

[材料 2人分]

キムチ	160g
豚薄切り肉	80g
A	
卵	3個
しょうゆ	大さじ1
酒	大さじ2
塩・こしょう	少々
サラダ油	大さじ1
ご飯	茶わん2杯分
刻みのり	少々

[作り方]

1. ボウルにAとキムチを混ぜ合わせる。
2. フライパンにサラダ油を熱し、塩・こしょうした豚肉を炒める。
3. 焼き色がついてきたら、酒を加え、1を入れる。
4. 全体を混ぜながら、半熟になってきたら火を止める。
5. 丼にご飯を盛り、4をかけた後、刻みのりをふる。