



## キムチチゲ雑煮

調理時間15分

### [材料 2人分]

豚薄切り肉	150g
白菜	2枚
しめじ	1パック
白ねぎ	1/2本
にら	1/2束
トック	60g
水	3カップ
キムチチゲ用スープ	1袋(190g)
白ごま	適量
糸とうがらし	適量

### [作り方]

1. 豚肉、白菜をそれぞれ一口大に切る。しめじは小房に分ける。白ねぎは斜め薄切り、にらは4cmの長さに切る。
2. 鍋に水とキムチチゲ用のスープを入れて煮立てる。
3. 2に1の具とトックを火の通りにくいものから順に入れて煮る。
4. 煮立ってきてトックが柔らかくなったら、白ごまと糸とうがらしをふる。