

QUEEN'S RECIPE from Instagram



春雨で罪悪感もなく食べられる
大満足レシピ！

豚キムチ春雨

材料（2人分）

春雨	100g	しょうゆ	大さじ1
豚バラ薄切り肉	150g	みりん	大さじ1
フルーツトマト	3個	塩	適量
白菜キムチ	150g	こしょう	適量
小ネギ	適量	ごま油	大さじ1

作り方（調理時間：約15分）

- 1 春雨は熱湯に入れて5分ほど置いて、戻ったらザルにあけて水気を切る。
- 2 トマトはくし切り、豚バラ薄切り肉は一口大にし、塩、こしょうをふっておく。
- 3 フライパンにごま油を熱し、豚バラ薄切り肉を炒め、こんがりしてきたら白菜キムチを加えて更に炒める。
- 4 トマト、春雨を加えて炒め、しょうゆ、みりんを入れてトマトが少し煮崩れるくらいまで加熱したらお皿に盛り付ける。
- 5 小ネギを散らす。

〈レシピ使用商品〉

isetan mitsukoshi the food

・国産はるさめ

・白菜沈菜 ・純正胡麻油