

## ごはんがすすむ★長野県で生まれたメニュー

### キムたくごはんレシピ

#### 材料（4人分）

・豚肉	80 g
・つぼ漬けたくあん	40 g
・白菜キムチ	32 g
・ねぎ	8 g
・ごま油	0.8 g
・サラダ油	0.8 g
（・淡口しょうゆ	小さじ1/3）



#### 作り方

1. つぼ漬けたくあんや白菜キムチは食べやすい大きさに切り、汁を切る。  
(白菜キムチの汁は残しておく。) ねぎは小口切りにする。
2. サラダ油を熱し、豚肉を炒める。
3. 豚肉に火が通ったら、つぼ漬けたくあんと白菜キムチを加えて炒める。
4. 味見をして、味が薄ければ淡口しょうゆやキムチの汁を足して炒める。
5. ねぎ、ごま油を入れてさっと炒める。
6. ごはんと混ぜたら完成！