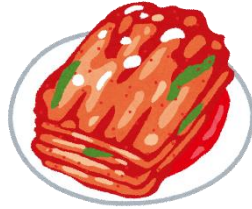


キムタクごはん

【材 料】4人分

米 ……2合
水 ……360cc
しょうゆ…大さじ1



サラダ油…小さじ1
長ねぎ ……1/3本 小口切り
ベーコン…2枚(50g) 短冊切り
つぼ漬け…50g
白菜キムチ…60g

つぼ漬けの甘味とキムチの
ピリツとした辛味が、
効いたごはんです。
お好みでキムチの量を加減して
みてもいいですね！



【作り方】調理時間 60分

- ① 油でベーコン、長ねぎを炒める。長ねぎがしんなりとしたら、つぼ漬けとキムチを加え混ぜ、火を止める。
- ② 米に分量の水としょうゆ、①の具を加え混ぜて炊く。

