



丼物

仙台麩でキムチ丼



【材料】	分量 (1人分)
仙台麩 (2cm幅の輪切り)	3枚
豚肉(バラ)	40g
キムチ	30g
ピザ用チーズ	20g
小ネギ(小口切り)	少々
ご飯	180g
サラダ油	大さじ1
【調味料】	
しょうゆ	小さじ1
みりん	小さじ1/2
酒	小さじ1

【調理方法】

1. 仙台麩を5分程度ぬるま湯に浸し、ザルにあける程度に水気をきる。
2. 豚肉、キムチは食べやすい大きさに切る。
3. フライパンにサラダ油を加え、仙台麩と2)を加えて炒める。
4. 調味料を加えさらにいためたら、ピザ用チーズをのせ蓋をする。
5. チーズがとけたらご飯の上に4)をのせ、小口切りにしたネギを散らす。