

【自分で作ってみよう！韓国料理！】レシピ

キムチチム



レシピ提供：全香美先生

🍴 コツ、ポイント

キムチは酸っぱくなったものを使用する。
2時間煮込むため肉は大きめにカットし、
キムチは株でも切ったキムチでもお肉を覆う
ように入れる。

アクはきれいに取り除く。

材料 作りやすい分量

白菜キムチ	600g
豚肩ロース	800g
酒	50ml
水	600ml
砂糖	大さじ2～
にんにくすりおろし	10g
魚醤	大さじ1
長ネギ	20センチ

▶キムチは食べる時にハサミで切り分けますが、最初から切ったキムチを入れて煮込んでもOKです。

▶一日寝かせた次の日のキムチチムも美味しく、残った煮汁にジャガイモや豆腐を入れていただくのもおすすめです。

作り方

調理時間：約2時間

1. 鍋に厚めに切った豚肩ロース、長ネギ、酒、水を加え沸かしアクを取る。
2. キムチは株のまま、または食べやすくカットしたものを入れ砂糖、にんにく、魚醤を加え弱めの中火で2時間煮込む。キムチの汁もあれば入れる（分量外大さじ2）
3. 途中(1時間経過時)で味を見て酸味が強ければ砂糖を足し、辛くしたければ粉唐辛子を加え甘さと辛さを調整し、最後に味が薄ければ醤油で整える。
4. 器に盛り付けお好みで、生の唐辛子をちらす。