

【自分で作ってみよう！韓国料理！】レシピ

キムチチャーハン



レシピ提供：全香美先生

🍴 コツ、ポイント

仕上げのバターがコクと旨味を引き立てます。
そのまま食べても美味しいですが、お好みで
目玉焼きトッピングもお勧めです！

材料 作りやすい分量 3～4 人前

・ごはん 600g
・白菜キムチ 300g
・豚バラ肉 150g
・玉ねぎ 50g
・小葱 3～4 本

▶ トッピング

・目玉焼き 一人 1 個

▶ 調味料

・白胡麻油(サラダ油) 大さじ 2
・砂糖 小さじ 1
・醤油 大さじ 1
・唐辛子粉(粗) 大さじ 1
・コショウ 少々
・バター 10g

作り方

調理時間：約 20 分

1. 豚バラ肉 1 cm幅に切る。
キムチは小さめのざく切り、玉ねぎはみじん切り、小葱は小口切りにする
2. フライパンに油をひき、豚バラ肉を入れ塩を少々(分量外)ふり、お肉の色が変わったらキムチ、砂糖、玉ねぎを加えて炒める
3. 次に温かいご飯、粉唐辛子、コショウを加えよく炒める
4. 仕上げに味が薄ければ醤油で加減し、最後に火を消してバターと小葱を加え全体に混ぜ合わせたら完成です
5. そのまま食べても美味しいですが、お好みで目玉焼きトッピングもおすすめてです。