

【自分で作ってみよう！韓国料理！】レシピ

# 豆腐キムチ



レシピ提供：ホミン先生

相性抜群なその食べ方に驚くこと必至

## 🍴 コツ、ポイント

豚肉はたっぷりのごま油で焦げ目がつくほどしっかりと焼きます。豆腐を焼く時もたっぷりの油で焼くのが美味しさの秘訣です。

## 材料(約2人前)

豆腐(木綿)	約350g	ごま油	大さじ2
キムチ	約150g	いりごま	少々
豚バラ肉(スライス)	約120g	塩・コショウ	少々
梅シロップ(なければオリゴ糖)	大さじ1	チヂミ粉	50g
朝鮮醤油(なければ醤油)	大さじ1/2	サラダ油	適量
		*好みでチャービルなどの葉	適量

## 作り方

調理時間:約15分(豆腐の水切り時間は除く)

1. 豆腐は水気を拭き取って食べやすい大きさに切った後、塩・コショウをふっておく。  
キムチは幅2~3cmくらいの食べやすい大きさに切っておく。
2. 加熱したフライパンにごま油を引いて、豚バラ肉を炒める。火が通って脂がしみ出たらキムチを加えて炒める。
3. 豚肉とキムチがよく混ざり合ったら、火を弱くして梅シロップと朝鮮醤油を入れ、サッと炒める。火を止めてお皿に盛り付け、いりごまをふる。
4. 別のフライパンにサラダ油を引いて加熱する。
5. 1の豆腐にチヂミ粉を軽く付けて4のフライパンで両面を焼く。  
おもてなし用に綺麗な見目で仕上げたい場合は、片面に飾り用の葉を貼り付けて焼く。
6. きつね色に焼けたら3と一緒に盛り付ける。