

# キムチ鍋

寒い日は、  
ピリ辛キムチ鍋で決まり！  
辛さの調節は、コチュジャンで。



## 材料 (4人分)

### ■具材

A	豚バラ肉	200g
	白菜キムチ	250g
	豆もやし	150g
	長ねぎ	1本
	春菊	適量
B	ニラ	適量
	しめじ	1パック
	えのき	1袋
	絹ごし豆腐	1丁

### ■スープ

水	1000g
鶏ガラスープの素	大さじ1

### ■その他

C	コチュジャン	大さじ1
	おろしんにんにく	大さじ1
	しょうが汁	大さじ1/2
	ごま油	大さじ1

## 作り方

1. 具材をお好みの大きさに切っておき、Cを混ぜておく。
2. 温めた鍋にごま油を入れてAを炒め、Cを入れて全体を混ぜ合わせて炒める。
3. 2.に水を入れ煮立たせてアクを取り、鶏ガラスープの素を溶かしてBを入れる。
4. 10分程煮込んだら春菊とニラを入れ、春菊がやわらかくなったら召し上がれ。

