



本場の キムチチゲ

作成者:M.S

<材料(2人前)>

- 豚肉(カレー用) 200g
- キムチ 300g

<ポイント>

日にちが経ったキムチの方がよりおいしく作れます

- 木綿豆腐 半パック分
- 小ネギ 少々
- 水 100ml

<作り方>

- ① お鍋に油を大さじ1入ます
- ② 豚肉(カレー用)を入れて、中火にして焼きます
- ③ 豚肉に焼き目が付いたら、キムチの汁を入れてかき混ぜます
- ④ 1分後キムチを入れて、弱火にします
- ⑤ 水を入れたら、ふたを閉めて弱火で40分ほど煮込みます
- ⑥ 木綿豆腐を入れ、その後に小ネギを入れます
- ⑦ 15分間弱火で煮込んだら完成です

〈感想〉

今回作ったキムチチゲは我が家の定番のものなのですが、味はいつもと変わらずおいしかったです。

辛いものが苦手な方でも、豆腐が入っていることでマイルドになり、おいしく食べれると思います。そして、弱火で煮込んだことで味がしみ込み、肉も柔らかくてとてもおいしいです。

今回はチゲ用の陶器鍋で作りましたが、普通の鍋でも作ることができます。

少し時間はかかるかもしれませんが、食べ応えのあるものなのでぜひ作ってみてください