

韓国風肉じゃが (2人分)

材 料

- ・じゃがいも … 200g
- ・にんじん … 1/2本
- ・玉ねぎ … 1ヶ
- ・豚ばら肉 … 100g
- ・ごま油 … 大さじ1

・調味料

- しょうゆ … 大さじ1
- 砂糖 … 大さじ1
- コチュジャン … 大さじ1

作り方



1. 下準備

野菜は洗っておく。

じゃがいもは皮をむき、一口大に切る。

にんじんは5mm厚の半月切り。

玉ねぎはスライス。

2.

鍋にじゃがいも、玉ねぎ、にんじんの順で入れ、その上に豚ばら肉をはさみで切りながら入れる。

ごく少量の水とごま油、調味料(コチュジャン以外)を加え、弱めの中火で蓋をして煮る。

3.

野菜が柔らかくなったら火を止め、煮汁でコチュジャンを溶き、全体に回しかけて出来上がり。