

今日も簡単ませごはん

「キムタクごはん」

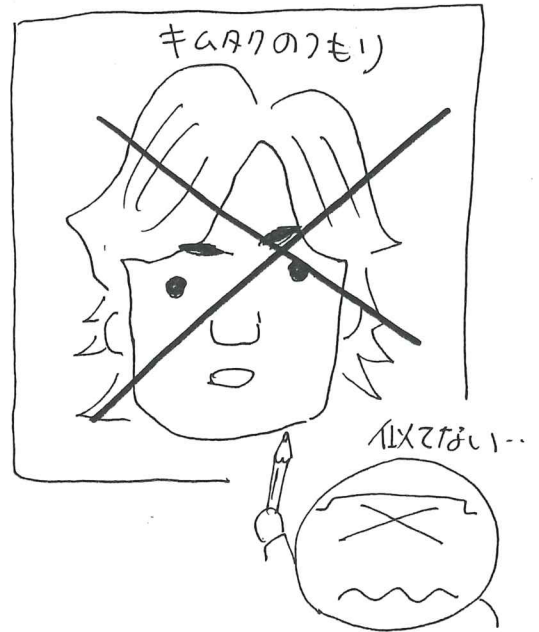
(キムチとタクアンのごはん)

今日の材料は2人分

- A ごはん... 自分の食べられる量
(一応茶碗2杯分)
- B ベーコン... 3枚
- C 白菜キムチ 80g
- D たこあん 6切れ
- E ごま油
- F しょうゆ
- G さとう
- H 塩・こしょう

(作り方)

- ① ベーコンは はしから **2cm** ほどに切る
- ② 白菜キムチは はしから **1cm** ほどに切る
- ③ たこあんは はしから 斜めく 斜めく **5mm** ほどに切る
- ④ フライパン用意
- ⑤ ごま油を **大さじ2** 入れる
- ⑥ 強火にかける
- ⑦ ベーコンを 全部入れる
- ⑧ **30秒** いためる
- ⑨ 白菜キムチを 全部入れる
- ⑩ **30秒** いためる



- ⑪ たこあんを 全部入れる
- ⑫ **30秒** いためる
- ⑬

<u>しょうゆ</u> 大さじ1	} 入れる
<u>さとう</u> 小さじ1	
<u>塩</u> 2ふり	
<u>こしょう</u> 1ふり	
- ⑭ ごはんに ⑬を 全部入れて ませる.
- ⑮

どんぶりでも 大き目のお皿でも OK
- ⑯ 上に 卵黄を おとしても おいしいよ.