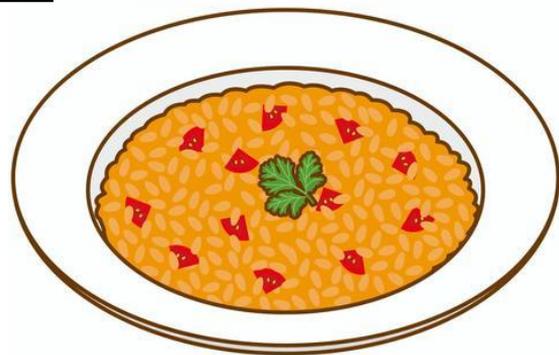


キムチチーズリゾット



材料

- ・ キムチ 180g
- ・ 豚バラスライス100g
- ・ ごま油 大さじ1
- ・ ご飯 200g
- ・ 牛乳200ml
- ・ ピザ用チーズ70g
- ・ 卵1個
- ・ 粉チーズ 適量
- ・ パセリ 適量



作り方

ごま油で豚バラを炒める



作り方

キムチとご飯を加えて炒める
(チャーハンを作るイメージ)



作り方

牛乳を加えて水気がなくなるまで加熱する。



作り方

チーズを入れて全体に馴染ませる。



作り方

卵黄をのせて
完成！

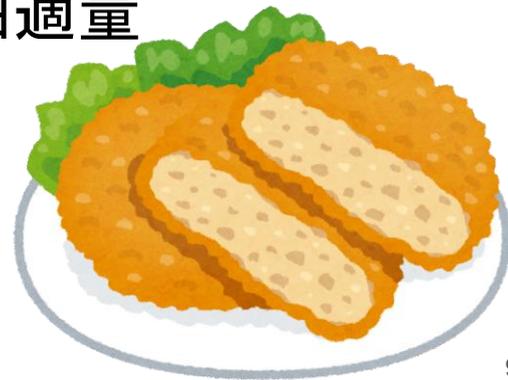
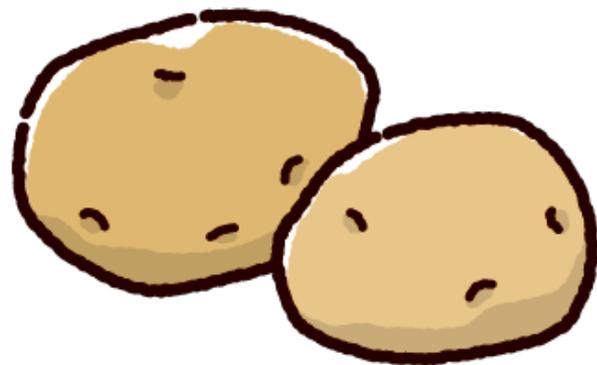


ごろっと！キムコロ



材料

- ・ ジャガイモ3-4個
- ・ キムチ 180g
- ・ 合い挽き肉120g
- ・ ピザ用チーズ60g
- ・ 薄力粉適量
- ・ パン粉適量
- ・ 卵2個
- ・ 压榨一番しぼり菜種油適量



作り方

ジャガイモの皮をむき、
8分の1になるように切る。
ボウルに移し、分量外の水を入れ、
ラップをして電子レンジで6分間加
熱する。
加熱が終わったジャガイモをマッ
シャーなどで粗めに潰す。
塩胡椒を加えて粗熱を取る。



作り方

キムチを細かく刻む。

フライパンに油と合いびき肉を入れて火をつけ、焦げ目を付けるように加熱する。

キムチを加えて炒め合わせ、塩胡椒を加えて味を整えたら粗熱を取る。



作り方

ジャガイモと炒めわせたキムチと
ひき肉を混ぜ合わせる



作り方

ピザ用チーズを包むように
小判型に成形する。



作り方

薄力粉、卵、パン粉の順に付ける。



作り方

フライパンに1cmほど油を入れ、
菜箸を入れて泡がシュワシュワ
と出てきたら、パン粉を付けた
ものを投入する。
片面約3分ずつ加熱する。



作り方

揚げたらバッドなどに置いて
余分な油をきり、お皿に盛りつ
ける。

