

魚沼きのこH23・冬 簡単！お手軽レシピ

～ きのこ入り豚キムチ ～

【 材料・分量（4人分） 】

・エリンギ、ひらたけ：1/2パックずつ ・豚肉（薄切り）：400g ・キムチ：300g

【 作り方 】

豚肉は適当な大きさに切る。フライパンで炒め（油は不要）、火が通ったら皿にあける
エリンギは縦に薄く、適当な大きさに切る。ひらたけは石突きを取り、手で裂く
フライパンに入れ（油は不要）フタをして、中火で2、3分火を通す
キムチを適当な大きさに切りフライパンに入れたら、豚肉も入れ、混ぜる
出来上がり！

【 料理時間 】 10分

【 考案者 】 「Hiroyuki」さん（新潟県南魚沼市）

【 考案者さんのコメント 】

エリンギとヒラタケで何を作ろうか、色々考えましたが（酢豚、きのこ丼、鶏チリなどなど）、子供たちが食べてくれるものとなると……。結局、豚キムチにしました。簡単で美味しいです。娘も「白菜が美味しい」（自家製の即席キムチなので、白菜のシャキシャキ感が残ってる）と言ってくれました！和風の味付け（しょう油+みりん、味噌）に飽きたら、キムチ味が一番ですね！

