



キムチ鍋

寒い日にはおだしのパックじん（赤）を使った、身体の芯までぽかぽかにしてくれるキムチ鍋はいかがでしょう？パンチのある赤じんとキムチの旨味は相性抜群！

材料（2人前）

おだしのパックじん（赤） 1パック

水 500cc

キムチ 150g

生姜 15g

ニンニク 3片

白菜 200g

もやし 1/2パック

えのき 1/2パック

にら 1/2束

厚揚げ 1パック（150g）

豚バラ肉 150g

味噌 大さじ1

作り方

【食材の下ごしらえ】

- 1 生姜は皮をむいてスライス、白菜は食べやすい大きさに、にらは3cm幅くらいに切る。えのきは軸を落としてほぐす。
- 2 厚揚げは湯通しして食べやすい大きさに切る
*厚揚げの代わりに鶏のつくねや餃子を入れても美味しいです。

【鍋】

- 1 お鍋におだしのパックじん（赤）の中身と水とにんにく、生姜を入れ火にかける。
- 2 1が沸騰したら味噌を溶き入れ、キムチ（汁ごと）を入れてひと煮立ちさせる。
- 3 火の通りにくい具材から順に入れていく。豚肉は硬くなりやすいので、最後に一枚ずつ剥がしながら入れていく。
- 4 具材に火が通ったら、仕上げににらを加えてできあがり。
*メはうどんにごま油をまわしかけ、たっぷりの刻みネギを乗せたら絶品です。

このレシピで使った商品



おだしのパックじん（赤）