

豊浜はんぺいレシピ

豚キムチーズのせはんぺい

材料(2人分)

- プレーンはんぺい(お好みのはんぺい) 4枚
- 豚肉 50g
- 白菜キムチ 80g(大さじ4)
- スライスチーズ(又はピザ用チーズ) 30g
- しょうゆ 小さじ1/2
- ごま油 適量

作り方

- ①はんぺいをフライパンやオーブントースターで焼き、皿に並べる。
- ②フライパンにごま油をひいて中火で熱し、豚肉を炒める。肉の色が変わったらキムチを加えて良く炒める。
- ③しょうゆを加えさっと炒めて火を止め、チーズをちぎって絡める。①にのせる。
蓋をとり、水分がなくなりこんがり焼き目がつくまで焼く。

ポイント

※キムチに合わせる日本酒は、純米酒～純米大吟醸など香り豊かなものが合います。



レシピ提供者

はたらく女子ごはん料理研究家おたわ歩美さま

株式会社
豊浜水産