

韓国風肉じゃが



材 料	分量		作り方
	1人分	4人分	
豚ももスライス肉	30 g	120 g	① ジャがいもは大きめのいちょう切りに、にらは2cm幅に切る。
じゃがいも	60 g	240 g	
おろしにんにく	少々	少々	② ごま油、おろしにんにく、豚肉を炒める。
ごま油	1 g	4 g	
コチュジャン	少々	少々	③ ジャがいもと少量の水を入れて、煮る。
三温糖	2 g	8 g	
濃口しょうゆ	5 g	20 g	④ ジャがいもに火が通ったら、調味料を入れて味をととのえる。
酒	1 g	4 g	
にら	5 g	20 g	⑤ にらと白すりごまを入れて完成。
白すりごま	1 g	4 g	