

簡単アレンジ！

ポッサム



50分

1人分
683
kcal

DELISH
KITCHEN



簡単アレンジ！ ポッサム

50分

1人分
683
kcal



材料 (2人分)

豚バラブロック肉	300g
ねぎ(青い部分)	1本
しょうが(薄切り)	2枚
キムチ	100g
大葉	適量
サンチュ	適量

☆みそだれ

みそ	大さじ1
砂糖	小さじ1
コチュジャン	小さじ1
ごま油	小さじ1

- 1 鍋に豚肉、ねぎ、しょうがを入れて、豚肉にかぶるくらいの水を加えて熱し、煮立ったらアクを取り、弱めの中火で30分煮る。火を止め、そのまま冷まして食べやすい大きさに切る。
- 2 キムチは食べやすい大きさに切る。
- 3 ボウルに☆を入れて混ぜ、みそだれを作る。
- 4 サンチュに豚肉、大葉、キムチをのせ、みそだれをつけて巻く。