

<切り干し大根と豚肉のキムチ炒め煮>

材料（4～5人分）

- 切り干し大根 40g（水洗いして食べやすい長さに切る）
- たまねぎ 1/2個（せんいにして5mm幅に切る）
- ニラ 1/2束（2cmくらいに切る）
- 豚肉小間切れ 100g
- にんにく ひとかけ（みじん切り）※量はお好みで
- キムチ 50g（大きいときは切る）※量はお好みで
- ごま油 小さじ2
- しょうゆ 小さじ1
- 水 150cc（様子をみながら加減する）

- ① 鍋にごま油とにんにくを入れて火にかけて、香りがでてきたら豚肉を入れ炒める。
- ② 肉に火がとおったら、キムチを入れて炒める。
- ③ たまねぎ、切り干し大根を入れて炒める。
- ④ 調味料と水を入れ、中火で汁気がなくなるまで炒める。
- ⑤ ニラを加えてさっと煮て仕上げる。