

<材料之分量>

豚バラうす切り肉 150グラム  
たまご 3本 (250グラム)  
玉ねぎのうす切り 1/4コ  
白菜キムチ 100グラム  
ごま油 大さじ1/2  
しょうゆ 小さじ2

<作り方>

1. たばきは、ハタを切り、皮をしま目にヒラヒラにむいて、水にくぐらせる (2,3分アク抜き)  
ラップに包んで、電子レンジ4分ほど加熱し粗熱を取って、手で食べやすく裂く。  
白菜キムチは食べやすく切り、豚肉は、3cmくらいの幅にカットする
2. フライパンに、ごま油を熱し、強めの中火で玉ねぎのうす切りを入れて、しなやかに炒め、豚肉を加えて炒め、肉の色が変わったら、たまごを加えて油がまわるまで炒める。  
キムチを加え、さっと炒め、しょうゆを加えて炒め合わせる

# 「たばきの豚キムチ」

あったが、ニはんの上にのせて豚キムチに