

おうち de 満洲レシピ

Vol.30

豚キムチ チヂミ

モチモチの食感!



豚肉の甘さに
タレがさっぱりおいし
い!

※2枚分の分量です。

※画像は1枚分の
盛付けイメージ

A

★キムチ…1袋(200g)

- ニラ(4~5cmに切る)…半束
- 玉ねぎ(薄切り)…1/2個
- 薄力粉 80g
- 片栗粉 50g
- 塩 少々
- 水 200cc

- ごま油 適量
- 豚肉…100g

タレ ※材料を混ぜ合わせます

★旨辛みそ 小さじ1

- 醤油 小さじ2
- 酢 大さじ1.5

材料
(2~3人前)

作り
方

- ① フライパンにごま油適量を入れて半分の量の豚肉を炒めます。
- ② **A** を混ぜ合わせて、①の上に1/2の量を入れて薄く広げ両面がキツネ色になるまで焼きます。
- ③ 食べやすい大きさにカットし、お皿に盛り付けて完成です。

レシピ考案者 新所沢東口本店 松本

★マークは自家製お土産商品です。

ぎょうざの満洲

“豚キムチチヂミ”にはこれ！



保存料・着色料不使用



豆板醤・にんにく入り

国産白菜のキムチ

[200gあたり]

210円+税

旨辛みそ

[100g]

280円+税



おつまみにも
おやつにも
おすすめです！

※調理例：豚キムチチヂミ

お土産コーナーで販売中！

202008MS