

料理名	キムタクご飯	
おすすめ品種	栃木県産 とちぎの星	
写真		
材 料 (1人分)	1 ご飯 200g 2 ベーコン 30g 3 キムチ 50g 4 たくわん 30g 5 白だし 小さじ1 6 ごま油 小さじ2 (バター10g好みで入れてよい) 7 小口ネギ 少々	
作り方	1 ベーコンとたくわんを太めの短冊切りにし、キムチは細かく切る。 2 フライパンにごま油を引き(バター入れる)、強火でベーコン、キムチ、たくわんを炒める。 3 ご飯と白だしを加え、さらに炒める。 4 飾りに、小口ネギ少々を振りかける。	
工夫した ポイント	・キムチは水気が無いように固めに絞る。 ・バターは少量入れると味にコクが出る。 ・忙しい時に時間をかけずに出来る。	