

豚塩こんキムタク和え

本社から来る材料	1人分	用意・発注する材料	1人分
豚肉	100g		
塩昆布	5g		
キャベツ	100g		
にら	8g		
合わせ調味料	7.6g	ごま油	3.2g
えのきだけ	1/10袋		
手作りキムチ	20g		
千切りたくあん	20g		
ラー油	1g	ごま油	2g
温泉玉子	1個	白いりごま	

<作り方>

【豚塩こんを作る】

- ①たっぷりの湯を沸かし、豚肉を茹でる(その後火入れしませんのでご注意ください)
- ②にらは洗って根を落とし、5cm幅カットしておく
- ③キャベツ・にらは茹でて水気を絞っておく※にらの茹ですぎに注意
- ④ボウルなどに①豚肉③キャベツにら・塩昆布・合わせ調味料
ごま油 3.2g を加え混ぜ合わせ、提供まで常温にしておく

【キムタク和えを作る】

- ⑤えのきだけの石づきを落とし、長さ 1/2 カットしておく
- ⑥鍋等に油をしき、えのきだけ・キムチを炒め、たくあんを加え混ぜ合わせる
- ⑦最後にごま油 2g・ラー油を加えて、常温に保管しておく

<盛り付け・提供方法>

- ⑧やや深さのある平皿に
豚塩こんを全体に盛り付ける
- ⑨その上にキムタク和えをのせ、
中央に温泉玉子・白いりごまをかけ
提供する

