

チーズタッカルビ

材料（4人分）：鶏もも肉 600g、サツマイモ小 1個、玉ねぎ中 1/2個、キャベツ 1/8玉、人参 1/3本、白ネギ 1/2本、とろけるチーズ 2カップ、にら 少々、餅 100g、ごま油大さじ 1

（ヤンニョム調味料）唐辛子粉大さじ 2、コチュジャン大さじ 4、醤油大さじ 2、酒大さじ 2、砂糖大さじ 2~3、みじん切りにんにく大さじ 1、ごま油大さじ 1、胡椒少々

<作り方>

1. 鶏肉を食べやすい大きさに切る。
2. 大きなボールに肉とヤンニョム調味料を合わせておく。
3. 野菜を食べやすい大きさに切る。
（白ネギは斜め切り、サツマイモはもちの形、玉ねぎは繊維に沿ってスライス、人参は薄く短冊切りなど）
4. 温まったフライパンに食用油を引いて下味をつけた肉を焼くように炒める。
5. ある程度火が通ったらサツマイモ、トッポッキ、玉ねぎ、人参を入れてさらに炒める。（この時焦げそうになれば水をもう少し入れてもよい）
6. キャベツ、白ネギを入れてさらに 1 分程度炒める。
7. 塩・胡椒・醤油などで味を調整する。
8. とろけるチーズを入れ、アルミホイルでふたをする。
9. チーズが溶けたら完成。

