



おうちで作ってみよう!



ビビンバ丼

<材料 4人分>

豚肉		160g
味噌	} A	小さじ1
砂糖		小さじ1
しょうゆ		小さじ1/3
みりん	}	小さじ2/3
卵		1個
油		小さじ1/2
大根		40g
人参		40g
ほうれん草		80g
もやし		60g
ごま油	} B	小さじ1
しょうゆ		小さじ1
白すりごま		小さじ1
ご飯		茶碗4膳分

① 切る

大根・人参はせん切り、ほうれん草は食べやすい大きさに切ります。豚肉はスライスをせん切りにし、Aで下味をつけます。

② 炒める・茹でる

フライパンに油を熱し、いり卵を作ります。大根・人参・ほうれん草・もやしを茹でて、Bで味をつけます。

③ 仕上げる

ごはんにのせて、ごまをふってできあがり。

ラー油や豆板醤を加えて
大人用にしてもおいしいですよ
卵は、目玉焼きや、温泉卵にしても。

たのしいおうち時間になりますように♡