

メニュー名:ビビンバ

材料 (おとな4人分)

材料名	分量
豚もも肉	300g
たけのこ(水煮)	100g
ぜんまい(水煮)	50g
☆みそ	大さじ1と2/3
☆三温糖	大さじ1と1/3
☆酒	大さじ1
☆トウバンジャン	耳かき1杯程度
油	小さじ1
ごま油	小さじ1/2

作り方

- 1.豚肉は細切りにする。
- 2.たけのこは洗って干切りにし、ぜんまいも洗って4cmほどに切る。それぞれ水気をきっておく。
- 3.☆の調味料を合わせておく。
- 4.フライパンに油を熱し、豚肉を炒める。たけのこ、ぜんまいも炒め、3を入れ混ぜ合わせる。
- 5.最後に香り付けにごま油を入れて、できあがり。

ひとつポイント

ビビンバのトウバンジャンの量はお好みで調整してください。たけのこぜんまいの水煮はしっかり水洗いしましょう。ナムルも一緒にお作りいただくと…ナムルをごはんに乗せればビビンバ丼の完成です♪

ナムルのレシピもご覧ください。

