

キムチビビンバ



材料 (4人分)

・ごはん	4人分	
・卵	2個	
砂糖	小さじ1	
・豚肉	240g	
①	おろししょうが	1g
	おろしにんにく	1g
	上白糖	大さじ2
	濃口しょうゆ	大さじ1.5
・白菜キムチ	120g	
・小松菜	140g	
・にんじん	30g	
・もやし	120g	
②	砂糖	大さじ1
	薄口しょうゆ	大さじ1/2
	ごま油	小さじ1
	白ごま	小さじ1

作り方

1. 卵に砂糖を加えて溶きほぐし、フライパンで炒り卵にしておく。
2. 豚肉に調味料①で下味をつけ、フライパンで炒める。
肉に火が通ったら、食べやすい大きさに切った白菜キムチを加えて、炒めておく。
※辛味が苦手な方は汁気を切るか、キムチの量を少なくする。
3. 小松菜は3cm長さのざく切り、にんじんは3cm長さの千切りにする。
4. ③の野菜ともやしをそれぞれ茹でて、水気を切っておく。
5. ボウルに調味料②を合わせて、水気をしっかりと切った野菜と炒り卵を加えて和えておく。
6. 丼のごはんの上に②と⑤を盛り合わせる。

