

みんなの大好きメニュー！

ビビンバ丼



材料 (4人分)

豚肉	180g
にんにく	1かけ
しょうが	1かけ
油	小さじ1
★しょうゆ	大さじ1
★砂糖	大さじ1
★みりん	大さじ1/2
にんじん	1/3本
ほうれんそう	1把
もやし	1/2袋
☆ごま油	小さじ1
☆しょうゆ	小さじ2
☆食塩	少々

作り方

◇肉そぼろを作る

- 1 にんにく、しょうがはみじん切り、豚肉は細かく切る。
- 2 油を熱し、にんにく、しょうがを炒め、香りがたったら豚肉を加える。
- 3 豚肉に火が通ったら、★の調味料を加え汁気をとばす。

◇ナムルを作る

- 1 にんじんは千切り、もやしはざく切り、ほうれん草は2cm程の長さに切る。
- 2 ①の野菜を茹でて水にさらし、しっかり絞ったら、☆の調味料で和える。(調味料は味を見ながら加える。)

ごはん(分量外)の上にナムル、肉そぼろを盛り付ける。