



☆和風ビビンバ☆



【材料】 4人分

ごはん	4人分		
卵	4個	→→	炒り卵にしておく
豚ひき肉	150g		
下味	しょうゆ	大さじ1	
	酒	小さじ2	
しょうが	1片		みじん切り
にんにく	1片		みじん切り
ごぼう	1/2本		ささがき
玉ねぎ	中1/2個		薄切り
干し椎茸	3枚		水で戻して千切り
しらたき	200g入り		半袋
油揚げ	1枚		
大豆の水煮	60g		
油	大さじ1	ごま油	小さじ1
豆板醤	小さじ1	しょうゆ	大さじ2
みりん	大さじ1/2	砂糖	大さじ2
白いりごま	大さじ1		

【作り方】

- 1 油とごま油でしょうが、にんにくを炒め、香りが出たらひき肉を炒める。
- 2 ごぼう、玉ねぎ、椎茸、しらたきを加え炒める。
- 3 ごぼうがやや柔らかくなったら油揚げ、大豆調味料を入れ、味を整えてごまを加えて仕上げる。

ごはんの上に具と炒り卵を盛り付けて出来上がりです。

