

# ビビンバ

4人分

## 材料

米	2カップ	A	醤油	小さじ1
にんにく	少々		ごま油	小さじ1
生姜	少々		ごま油	小さじ1
豚肉	150g		砂糖	大さじ1
筍(水煮)	60g		醤油	大さじ1・1/2
人参	1/3本		ラー油	少々
もやし	120g		片栗粉	小さじ1/2
小松菜	100g		すりごま	小さじ1/2
			白ごま	小さじ1/2

## 作り方

- ①米にAを入れて炊く
- ②にんにく・生姜はすりおろし、豚肉は細切り、たけのこ・人参は干切り小松菜は2cmに切る
- ③もやし・小松菜を茹でて水気を切る
- ④ごまを炒る
- ⑤ごま油でにんにく・生姜・豚肉を炒め、人参・たけのこを加え、③と調味料も入れ混ぜ、水溶き片栗粉でとろみをつけて④を混ぜる
- ⑥炊きあがったご飯に⑤をのせる

材料・調味料の量は目安です