# 【レシピ】簡単美味しい♪ビビンバ

今日は簡単でとっても美味しい、大人も子供も大好き！ビビンバのレシピを紹介です。ビビンバは野菜も肉も摂れるうれしい1品！またビビンバの具材は作り置きもできるから、多めに作っておくと便利なな作り置きです♪


RECIPE
【簡単絶品】ビビンバ
KITAMURA-MIYUKI.COM

## 【レシピ】簡単美味しい！ビビンバ

調理時間：１５分

日持ち：当日中（卵が割ってしまうと日持ちしないので）

## 簡単美味しい！ビビンバ の 材料（2人分）


コチジャン

・温かいご飯丼・・・2杯分（約400g）

・牛切り落とし（牛合いびき肉可）・・・140g

・（A）醤油・・・大さじ1強

・（A）蜂蜜(砂糖)、ごま油・・・各大さじ1

・（A）にんにくのすりおろし・・・少々

・もやしのナムル・・・70g（一袋で作ったナムルの1/3量）

・小松菜のナムル・・・60g（一袋で作ったナムルの1/3量）

・にんじんのナムル・・・50g（にんじん1本(大)で作ったナムルの1/3量）

・白菜キムチ・・・70g

・卵黄または温泉卵・・・2個

・（お好みで）コチュジャン・・・少量

簡単美味しい！ ビビンバ の作り方

①ナムルを作る。ナムルのレシピはこちらから。→ナムル3種



②牛肉は（A）を揉み込み、フライパンに中火〜中強火にかけ、色が変わるまで炒める。

□□□

国のりとかをプラスするともっと簡単にできますよ♪アボカドはビビンバだとマイナーですが、意外にいけるのです・・・!

---

我が家の休日お昼ご飯


TODAY'S MENU
・ビビンバ
・わかめと卵のスープ
・豆腐と茸のソテー

・ビビンバ

・わかめと卵の中華スープ（昨日の残り物）

・豆腐と茸のソテー（昨日の残り物）

今日のお昼はクイックランチ♪

牛肉の切り落としの冷凍があったので、それだけ炒めて～♪

冷凍のごはんチンして盛り付けて、作り置きのナムルと、冷蔵庫にあったキムチ（我が家ではキムチはほぼ100%常備されている）、卵黄をご飯にのっけてビビンバに。

牛切り落としは、牛豚合いびき肉でも美味しいですよ♪大人用にはキムチ増やしたり、一味唐辛子振ったりでアレンジできるもの嬉しいですよね。

あーお腹いっぱい(*´▽`*)とっても美味しかった□□

では皆様、よい休日をお過ごしください。

※レシピブログに参加しています！ クリックして頂けるとすご～く嬉しいです><❤

レシピブログに参加中♪

その他のBLOGはこちらから

印刷ページはこちらから♪

本気で料理を身につけたい人におすすめ！ マンツーマン料理教室の情報はこちらから


マンツーマン料理教室レミュー
マンツーマンで
スキルUP！