ビビンバ

甘



材料	(4人分)
(一緒に混ぜて炊く)	
米	2カップ
水	360cc
牛ミンチ	100g
ニンジン	1/3本
大根	5cm
(消火後に入れ蒸らす)	
ニラ	1/4束
もやし	1/3パック
(牛ミンチの下味)	
醤油	大さじ1
酒	大さじ1
砂糖	小さじ1
ごま油	小さじ1
味噌	小さじ1
ニンニクすりおろし	小さじ1/2
塩	小さじ1/2
豆板醤	小さじ1/3

作り方

1. 米は洗って炊飯鍋に入れて分量の水を入れて30分～1時間浸水させる。
2. 牛ミンチと調味料を混ぜ5分以上漬け置きします。(この時ミンチをこねない)
3. ニンジン・大根は1cm幅に切る。
4. 2、(3)を(1)に入れ、点火して炊飯スイッチを押す。(土鍋の場合は、強火約10分、弱火約10分)
5. 炊き上がったらもやしとにらを入れ10分蒸らす。

※炊飯鍋をお持ちでないお客様はお手持ちの鍋をご使用下さい。お好みでキムチを入れてお召し上がり下さい。