

# ピビンバ(4人分)

## < 材料 >

豚ひき肉	200 g	油	
ほうれん草 (1/2束)	100 g	(調味料A)	
大豆もやし (1/2袋)	100 g	醤油 (小さじ1強)	7.5 g
にら (1/3束)	30 g	酒 (小さじ1/2)	2.5 g
人参 (1/2本)	75 g	赤味噌 (大さじ1強)	18 g
ぜんまい水煮	30 g	砂糖	少々
たけのこ水煮	75 g	トーバンジャン	少々
白菜キムチ	50 g	(仕上げ用)	
(汁ごと使用)		ごま油	少々
にんにく	少々	白ごま (小さじ1)	3 g
生姜	少々	塩 (味の調整)	

## < 作り方 >

鍋に油をひき、にんにく・生姜を入れ、豚ひき肉を炒めます。

そこに調味料Aを加えたら、人参・たけのこ・ぜんまい・キムチ・大豆もやしを加えます。

さらに、にら・ほうれん草を加え、塩で味を整えます。  
火を止めて、ごま油・白ごまを加えます。

