

焼きビビンバ



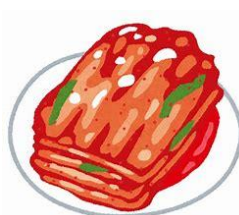
焼きビビンバ

■材料

ごはん	茶碗に大盛り 1 杯
市販のナムル	適量
キムチ	適量
卵	1 個
ごま油	小 1
白ごま	適量
海苔 (あれば韓国海苔)	少々
A {	
コチュジャン	大 1
水	少々

■作り方

- ① 「ふっくらさん (小)」にごま油をひき、中強火で 1 分予熱する。
- ② ①にごはんを平らに入れ、上にナムル・キムチをのせ、中央に卵を割り入れる。
ふたをしてそのまま 2 分加熱し、火を止めて 2 分蒸らす。
- ③ ふたを開け、よく混ぜた A・白ごま・海苔 (細かくちぎる) をのせる。
全体をよく混ぜ、取り分けていただく。



※この印刷物は著作物に該当するため、ご家庭での使用目的以外に使用しないでください。