炒めビビンバ丼

【オススメコメント】
フライパン一つで完成、味付けもキムチだよりなので簡単に作れます。

【材料　１人分】

ごはん	茶碗１杯
豚こま切れ肉	100ｇ
醤油（下味用）	小さじ１
片栗粉（下味用）	小さじ１
酒（下味用）	小さじ１
卵	１個
にんじん	３０ｇ
小松菜	２株
もやし	１／４袋
キムチ	５０ｇ
コチュジャン	小さじ２
にんにく	少々
醤油	小さじ1
砂糖	小さじ1
油	少々

【作り方】

① 豚肉を細切りにして醤油・片栗粉・酒（下味用）を揉みこむ。
② にんじんを細切り、小松菜を３㎝くらいにカットする。
③ フライパンに油をひき目玉焼きを作り、一旦皿に取り出す。
④ 同じフライパンに油を足し、にんにく・肉・にんじん・小松菜の茎を炒めて、火が通ったらもやし・小松菜の葉を入れてキムチ・コチュジャン・砂糖で味付けする。
⑤ どんぶりにご飯・炒めた具材と目玉焼きをのせて、韓国のりがあればトッピングする。

💰１人分のおおよその値段　300 円
★一人暮らしの 10・20 代におすすめ