ビビンバどんぶり

552kcal

材料（2人分）

肉の甘辛煮

ローストビーフ

（牛肉の二色巻きなどの肉の部分可）…100g

胡麻油…・小さじ1

【A】

みりん…大さじ1/2

砂糖…大さじ1/2

コチュジャン…大さじ1/2

醤油…小さじ1

にんにく（すりおろし）…小さじ1/2

※【A】の合わせ調味料は、焼肉のタレでも代用可能

筑前煮のピリ辛

筑前煮…100g

コチュジャン…大さじ1/2

七味唐辛子…少々

紅白なますナムル

紅白なます…100g

ほうれん草…1株

【B】

胡麻油…小さじ1

白胡麻…小さじ1

糸唐辛子…適量

ご飯…2杯分（約300g）

作り方

1. 肉の甘辛煮を作る。ローストビーフは細切りにして胡麻油で炒め、【A】を加えて炒め合わせる。
2. 筑前煮のピリ辛を作る。フライパンに粗くきざんだ筑前煮を入れて火をつけ、中火で水分を軽く飛ばすように炒め、コチュジャンと七味唐辛子を加えて混ぜ合わせる。
3. 茹でたほうれん草を4cmの長さに切り、紅白なますの汁気を絞って【B】と混ぜ合わせる。
4. 丼にご飯を入れ、1～3と糸唐辛子を彩りよく盛りつける。

＼ここがポイント／

余ったおせちが、甘・辛・酸をバランスよくとり入れたどんぶりに変身！ そろそろ違うものを食べたい！そんなときにぜひ。