

『岩手県産米ひとめぼれ』を使った ソースをかけるだけ！ビビンバ弁当

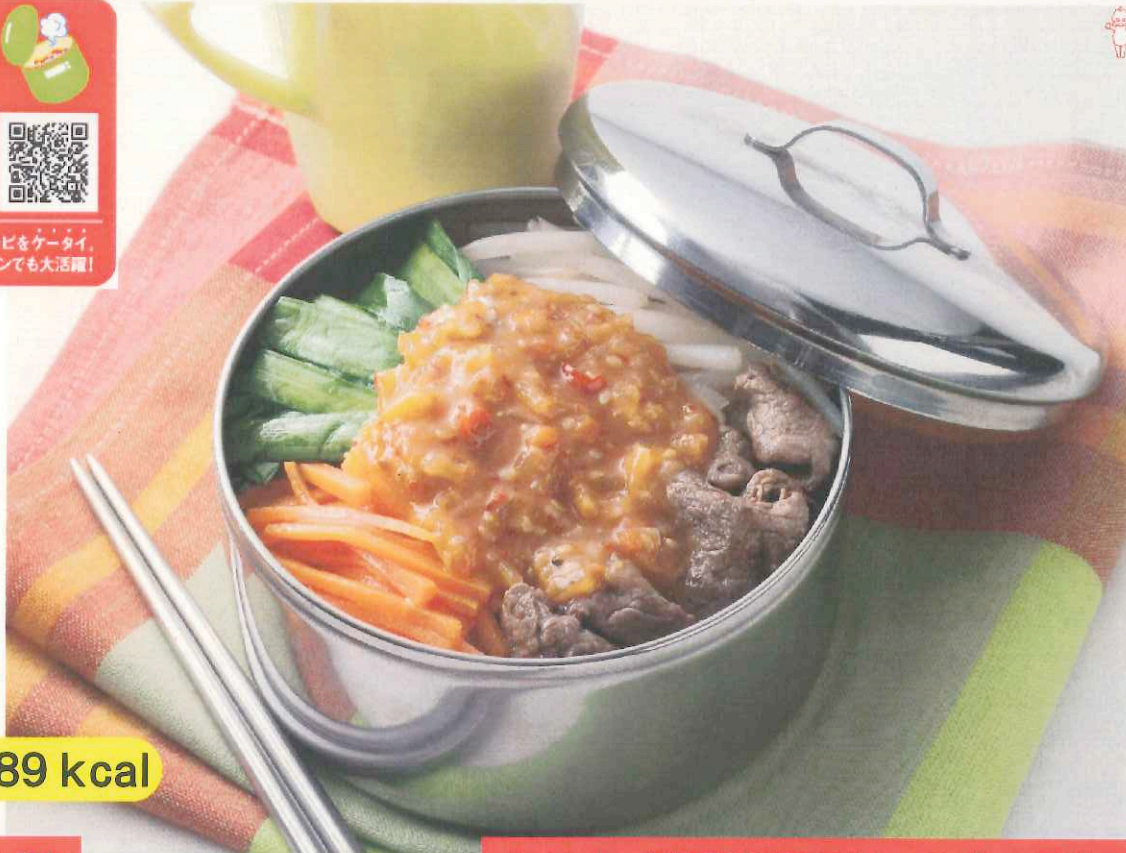
オイルソースで
炊き込み
ごはん！



ケータイサイトでも、
レシピを紹介
しています。▶▶



携帯電話なら、手軽にレシピをケータイ、
買い物メモとしても、キッチンでも大活躍！



キューピー 



1人分 589 kcal

材料（4人分）

- ご飯 200g
- もやし 1/2袋
- にら 1/4束
- にんじん 1/4本
- 牛肉(こま切れ) 40g
- サラダ油 適量
- キューピー 具のソース 適量
- 野菜と胡麻の韓国風ピリ辛ソース 適量

作り方（調理時間20分）※ 米の浸漬時間と炊く時間は除く

【炒めた野菜と牛肉に具のソースをかけてできあがり。】

1. にらは長さ3cmに切る。
にんじんは皮をむき、せん切りにする。
2. フライパンに油を熱し、①、もやし、牛肉をそれぞれ炒める。
3. 弁当箱にご飯を詰め、②を盛りつけ、具のソースをかける。