



ホームート料理レシピ



【エリンギのビビンバ丼】



材料 (4人分)

エリンギ	大2本	しょうが、にんにく	少々	
人参	2/3本	卵	4個	
もやし	1袋	A {	砂糖	30g
ほうれん草	1/2束		醤油	70g
キムチ	適量		ごま油	15g
すりゴマ	大1		酢	15g
			コチュジャン	小1



- *作り方***
- ①温泉卵を作る。鍋に1ℓの水を沸騰させ、沸騰したら火を止め、すぐにカップ1の水と卵を入れる。蓋をして12分待つ。鍋から取り出して常温で4分待つ。その後冷水に取り冷めれば完成。
 - ②Aの調味料をよく混ぜておく。
 - ③千切りした人参ともやしを茹でてギュッと水分を絞る。ほうれん草は茹でて絞り、ざく切りにして、すりゴマを混ぜておく。エリンギは薄切り、しょうが、にんにくはみじん切りにする。
 - ④フライパンに油を熱し、しょうがとにんにく、エリンギを炒める。
 - ⑤エリンギに火が通ったら②の調味料を1/3ほど入れる。やや濃い味になるように汁をとばしながら炒める。
 - ⑥どんぶりにご飯を盛り、その上にエリンギ、人参、もやし、ほうれん草、キムチを並べて、温泉卵を中央に割り入れ、②の調味料の残を回しかけて完成。



ホームート料理レシピ

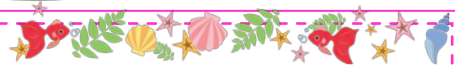


【エリンギのビビンバ丼】



材料 (4人分)

エリンギ	大2本	しょうが、にんにく	少々	
人参	2/3本	卵	4個	
もやし	1袋	A {	砂糖	30g
ほうれん草	1/2束		醤油	70g
キムチ	適量		ごま油	15g
すりゴマ	大1		酢	15g
			コチュジャン	小1



- *作り方***
- ①温泉卵を作る。鍋に1ℓの水を沸騰させ、沸騰したら火を止め、すぐにカップ1の水と卵を入れる。蓋をして12分待つ。鍋から取り出して常温で4分待つ。その後冷水に取り冷めれば完成。
 - ②Aの調味料をよく混ぜておく。
 - ③千切りした人参ともやしを茹でてギュッと水分を絞る。ほうれん草は茹でて絞り、ざく切りにして、すりゴマを混ぜておく。エリンギは薄切り、しょうが、にんにくはみじん切りにする。
 - ④フライパンに油を熱し、しょうがとにんにく、エリンギを炒める。
 - ⑤エリンギに火が通ったら②の調味料を1/3ほど入れる。やや濃い味になるように汁をとばしながら炒める。
 - ⑥どんぶりにご飯を盛り、その上にエリンギ、人参、もやし、ほうれん草、キムチを並べて、温泉卵を中央に割り入れ、②の調味料の残を回しかけて完成。