



## ビビンバ風炊き込みご飯



※写真はイメージです

使った商品はこちら

クイーンズ伊勢丹オリジナル  
焼肉のたれ(化学調味料不使用)



# ビビンバ風炊き込みご飯

### [材料(2~3人分)]

牛肉 こま切れ(大きければ一口大に切る)	150g
ごぼう(ささがき)	1/2本
にら(3cmに切る)	1/2束
人参(細切り)	1/3本
しょうが(みじん切り)	1片
米	2合
水	300ml
焼肉のたれ(化学調味料不使用)	大さじ5
塩	小さじ1/4

### [作り方] 調理時間:約20分(※ご飯を炊く時間は除く)

1. 米は研いでざるにあげ、30分ほど置いておく。
2. 牛肉はしょうがと焼肉のたれ大さじ1で下味をつけ、15分置く。
3. 炊飯器に米、水、焼肉のたれ大さじ4、塩を入れて軽くまぜ、2の牛肉、ごぼう、にら、人参をのせて炊飯する。

QUEEN'S SETAN  
Original

クイーンズ伊勢丹オリジナル  
焼肉のたれ(化学調味料不使用)

りんごとバナナピューレを使い、  
まろやかで濃厚なコクを出しました。

