

QUEEN'S RECIPE from Instagram



ホットプレートで仕上げる絶品ビビンバ！
春野菜の彩り×牛肉のあふれる旨み！



〈レシピ使用商品〉
ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
・焼肉のたれ 醤油
・国産白菜使用 キムチ
・純正胡麻油
・平飼い鶏の赤たまご



春野菜で彩る牛肉ビビンバ

材料（4人分）

牛肉こま切れ 300g
菜の花 1束(150g)
春キャベツ 150g
もやし 1袋
人参 1本(150g)
卵黄 1個
ご飯 800g
キムチ 150g

焼肉のたれ 大さじ5
ごま油 大さじ1
コチュジャン お好みで

「ごま油 大さじ2
A 鶏ガラ 小さじ2

作り方（調理時間：約25分）

- 1 人参は細切り、キャベツはざく切り、菜の花は4cmの長さに切る。
【A】を混ぜ合わせておく。
- 2 ホットプレートの中火（180度）に熱し、人参、キャベツ、もやし、
菜の花を混ざらないように入れて①で混ぜ合わせた【A】を回しかけ、
蓋をして蒸し焼きにする。少し炒めたら具を別々に取り出す。
- 3 野菜を取り出したらごま油を熱し、牛肉を入れて炒め、
焼肉のたれを入れて調味し、取り出す。
- 4 ご飯を広げ、②、③、キムチを並べて最後に卵黄を乗せる。
- 5 お好みでコチュジャンをつける。