ビビンバ肉巻き

埼玉県
桐原　かよ子

材　料

・豚ロース薄切り　・もやし　・小松菜　・キムチ
・醤油　・サラダ油

作り方

①もやしと小松菜をさっとゆでる。
②豚ロース薄切りに茹でた小松菜ともやしとキムチを乗せくるくる巻く。
③巻いた肉をサラダ油をひいたフライパンに入れて、火をつけ蓋をする。
④時々返して、焼き上げ仕上げに醤油を回し入れる。

工夫した点

・キムチはあまり入れず、子供でも食べやすく仕上げました。
・最初のもやしと小松菜はさっと火を通す程度で食感を残す。