

すだち風味の和風ビビンバ



▼材料（2人分）

- 夏大根 …2cm
- 人参 …2cm
- キュウリ …2cm
- 小松菜 …1/4 束
- ぜんまい …50g
- もやし …1/2 袋
- ご飯 …茶碗 2 杯分
- A：
 - ・すだちの絞り汁、砂糖 …各大 1
 - ・ごま油、塩 …各小 1
 - ・赤唐辛子粉 …小 1/2
- B：
 - ・濃口醤油、赤味噌 …各大 1
 - ・ごま油、塩 …各小 1
- C：
 - ・すだちの絞り汁、おろしにんにく…大 1
 - ・赤唐辛子粉、塩 …各小 1

▼作り方

- ① 夏大根と人参を千切りにして塩（分量外…少々）でもみ、Aで和える。
- ② 小松菜は茹でて、Bの半量で和える。
- ③ ぜんまいは茹でて、Bの半量で和える。
- ④ キュウリは千切りにし、もやしは茹でて合わせてCで和える。
- ⑤ ご飯の上に具を盛り合わせる。