ケンミン食品
株式会社

ハッシュドビーフン

調理時間：15分　調理法：フライパン　カロリー：513kcal　塩分：1.8g

『シェフがつくるビーフンまかないレシピ』
-フレンチシェフが創るまかないビーフンレシピ-
agnel d ‘ or アニエルドール
藤田 晃成シェフ

～藤田 晃成シェフより～
ハッシュドビーフと、ビーフンを掛けました。
せっかく自分がフレンチのシェフなので、洋食らしい、かつ誰でも知っているような料理を作りました！

使用商品　**ケンミン焼ビーフン 鶏だし醤油**

1960年生まれのロングセラー商品。
味付タイプのビーフンなので、ゆで戻す手間がいりません。
フライパンでも電子レンジでも簡単に調理できるノンフライめん。

材料　1人前

ケンミン 焼ビーフン：1袋
牛肉：80g
玉ねぎ：1/2個
トマト：1個
デミグラスソース：大さじ2
水:180cc
バター：10g

作り方

(1)
フライパンにバター（10g）をしき、みじん切りした玉ねぎを炒める。

(2)
そこに、角切りにしたトマトを入れ、炒める。薄切りの牛肉を加え軽く炒める。

(3)
デミグラスソース、水（180cc）を加え、焼ビーフンを入れ、蓋をして、3分ほど加熱する。
※加熱途中1分半でふたをあけ、ビーフンを一旦ほぐしてください。

(4)
蓋を開け、軽く水分を飛ばし、皿に盛り付け完成。

Copyright (c) KENMIN FOODS co., ltd. All rights reserved.