ケンミン食品
株式会社

山かけ汁ビーフンの梅煮

調理時間：10分　調理法：お鍋　カロリー：294kcal　塩分：6.7g

ヴィッセル神戸STAYHOME企画で、GK1 前川
黛也選手が汁ビーフンを使ってレシピを考案して下さいました！
お鍋一つで簡単♪山芋(長芋)がとろっとあったかいスープにぴったり。ちょっと肌寒い日や夜食、食欲のない日にもおすすめです。

使用商品　ケンミン 汁ビーフン

お鍋ひとつで煮込むだけで旨みのある塩味の汁ビーフンが召し上がりいただけます。
チキンベースに「野菜の旨み」を加え、アクセントに「ごま油」や「生姜」の風味を効かせました。

材料　1人前

ケンミン 汁ビーフン：1袋
大根：100g
長芋：50g
水：500cc
梅干し：1個
青じそ：3枚
韓国のり：適量
山葵（チューブでも可）：適量
ラー油：適量

作り方

(1)
「お料理宮本」
宮本シェフのレシピをアレンジされて生まれました♪

(2)
大根を短冊に切る。青じそは霰（アラレ）に切る。韓国海苔はちぎっておく。長芋は皮をむき、すりおろしておく。
(3)
鍋に水を入れて火にかける。沸いたらビーフン、大根を入れ、梅干しは半分にちぎって入れる（種は食べる時邪魔なら外しておく）。
(4)
再度沸いたら弱火で、4分好みの固さに煮る。仕上げに添付ソースを入れる。
(5)
器に盛って、青じそ、韓国海苔、すりおろした長芋を乗せる。お好みでラー油をかけて完成。

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