ケンミン食品
株式会社

絶品☆台湾風汁ビーフン



調理時間：15分　調理法：お鍋　カロリー：596kcal　塩分：6.7g

汁ビーフンを簡単に本場台湾風にアレンジできるレシピです♪
豚ひき肉、干しエビ、干し椎茸、白ネギの旨味が凝縮されたスープが自慢の汁ビーフンです。
本場台湾で人気の汁ビーフンを、ご家庭でも手軽に食べられるように、アレンジメニューを考えてみました！
ちょっとひと手間かけるだけで、いつもの汁ビーフンが大変身☆
気分転換したい時のランチにいかがですか♪

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
干しエビの戻し汁：50cc
水：450cc
■肉そぼろ
豚ひき肉：100g
白ネギ：1/2本（約50g)
干し椎茸：1枚
干しエビ：大さじ1
椎茸の戻し汁：大さじ2
酒：大さじ1/2
醤油：小さじ1/2
ごま油：大さじ1
■トッピング
エビ：1尾
青ネギ：1本

作り方

(1)
干しエビ、干し椎茸をそれぞれ100ccの水で戻しておく。（戻し汁は後で使用するので捨てずに取っておいてください）水戻しした干しエビと干し椎茸、白ネギはみじん切りにする。
(2)
肉そぼろ】
ボウルに肉そぼろの材料をすべて入れてよく混ぜる（ごま油以外）。温めたフライパンにごま油（大さじ1）を熱し、肉そぼろを炒める。ポロポロになるでよく混ぜて炒める。

(3)

(4)
手鍋に、水（450cc）・干しエビの戻し汁（50cc）を加え、中火で加熱する。沸騰したら、ビーフン、むきエビ（トッピング用）を入れて4分間煮込む。
(5)
火を止め、液体スープを入れて、全体的に良く混ぜ合わせる。器に盛り付け、上に肉そぼろ、エビ、青ネギをトッピングする。

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