ケンミン食品
株式会社

ビーフンで簡単 中華風そうめん

調理時間：10分　調理法：お鍋　カロリー：226kcal　塩分：5.0g

手軽にあっさり食べられる夏向けレシピ♪
ビーフンがつるもち食感のお米のそうめんに、添付スープが特製中華風つけつゆに大変身☆
夏の暑い日に、つるっと食べられるビーフンメニューです♪

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
氷水：140cc
刻みネギ：お好みで
すり生姜：お好みで
いり胡麻：お好みで

作り方

(1)
たっぷりのお湯でビーフンをゆでる（約5分間）。
ゆであがったら、しっかりと水洗い、水切りし、器に盛り付ける。
(2)
【つゆ】
添付スープ1袋と氷水約140ccと混ぜ合わせて完成！

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