ケンミン食品
株式会社

生姜のかきたま あんかけ汁ビーフンのレシピ

調理時間：10分　調理法：お鍋　カロリー：283kcal　塩分：5.5g

人気のお鍋だけで簡単に作れる生姜のアレンジレシピ！
シャキシャキ食感のレタスと、卵の優しい風味のあんがビーフンとよく絡むあんかけビーフン☆
レタスの食感がクセになります♪

【ケンミン食品直営店「YUNYUN」シェフおすすめレシピ】
寒い季節に、手軽に身体を温められるメニューをということで考案しました。
スープにとろみをつけることで冷めにくく、かきたまも綺麗に仕上げることができます♪

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
レタス：20ｇ
卵：1個
片栗粉：8ｇ
水：500cc

■トッピング
おろし生姜：小さじ1（6ｇ）
青ねぎ（小口切り）：適量

作り方

(1)
レタスは、千切りにする。
添付のスープに片栗粉を混ぜておく。

(2)
鍋に水（500cc）を入れ火にかける。
沸騰したらビーフンを加え【中火】で約3分煮込む。

(3)
火を止め、ビーフンだけを器に取り出す。
鍋に①の添付スープを加える。
混ぜ合わせた後、【弱火】にかけとろみをつける。

(4)
溶き卵とレタスを加えて軽く箸で混ぜる。
ビーフンの入った器にあんを盛り付け、おろし生姜と青ねぎをトッピングする。

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