

簡単やみつき！納豆タイカレービーフン



🕒 調理時間：10分 🍳 調理法：フライパン 🔥 カロリー：666kcal 🧂 塩分：4.9g

ケンミン焼ビーフンとヤマモリのタイカレー パネーンの組み合わせはベストマッチ！？材料も少なくても簡単 納豆と卵黄で少しまろやかに仕上がります！

【ケンミン社員考案レシピ】

大好きな焼きビーフンとタイカレーと一緒に食べたらどんな味になるか興味があり作ってみました。食べてみてびっくり！ビーフンの鶏だし醤油味とココナッツカレー味は相性抜群です！
！とっても簡単レシピです♪

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
ヤマモリ タイカレー パネーン：1箱
納豆：1パック(50g)
卵黄：1個(17g)

作り方

- (1)
温めたフライパンにビーフンと水を入れ3分間加熱する（1分半で一度まぜてください）。
- (2)
カレーを深めの耐熱容器に移しラップをかけて温める（500W：約2分間）。
- (3)
温めたカレーを皿に入れ、上からビーフンを盛る。ビーフンの上に混ぜた納豆、卵黄をのせる（納豆のタレは混ぜないでください）。