

牛肉とじゃがいものカレーチーズ焼ビーフン



🕒 調理時間：15分 🍳 調理法：フライパン 🔥 カロリー：589kcal 🧂 塩分：3.4g

カレー×牛肉×チーズの相性は最強！
添付のカレーパウダーでしっかりと味が決まる、ご飯がすすむ簡単おかず焼ビーフンです♪

【YUNYUN料理長考案レシピ】
中国料理のピーマンと肉の細切り炒め「青椒肉絲」の具材をヒントに、カレー味にアレンジしました。
しっかりとした味がついている添付のカレーパウダーがビーフンと野菜によく絡むように、具材はすべて細切りにします。

使用商品

ケンミンカレー焼ビーフン

香味野菜の甘みが溶け込む風味豊かなカレー味です。たっぷりの野菜とお肉を炒めるだけで、こく深いカレー味の焼ビーフンが手軽に味わえます。



材料 1人前

ケンミンカレー焼ビーフン：1袋	ナチュラルチーズ（粉末）：10g（お好みの量）
牛小間切れ肉：20g	水：170cc
ピーマン：20g（1/4個）	米油：6g（大さじ1/2）
にんじん：30g（1/6本）	
じゃがいも：50g（1/2個）	
たまねぎ：30g（1/6個）	

作り方

- （1）
野菜は全て細切りにする。
- （2）
フライパンを熱して米油を入れ、牛小間切れ肉を1枚ずつ並べる。
その上にビーフンをのせ、ビーフンの上に野菜をのせる。
- （3）
水170ccを注ぎ、ふたをして中火で4分間加熱する。
加熱の途中でふたをとり、ビーフンを素早くほぐすこと。
- （4）
4分後ふたをとり、全体を軽く混ぜ、残った水分をほどよくとばす。
- （5）
添付のカレーパウダーを全体にまんべんなく加えて炒め合わせる。
- （6）
ビーフンを皿に盛り付け、上に具材、ナチュラルチーズをかける。