ケンミン食品
株式会社

マンドリルカレー焼ビーフン【基本の作り方】



調理時間：15分　調理法：フライパン　カロリー：553kcal　塩分：3.6g

【神戸のカレー専門店「マンドリルカレー」×「ケンミン焼ビーフン」共同企画商品】
スパイスカレーの進化系焼ビーフンがフライパンひとつでできちゃいます♪
神戸を代表するカレーブランド「マンドリルカレー」さま監修のもと、野菜を手軽にたっぷり美味しく食べられる焼ビーフンに、スパイスカレーの豊かな香辛料の風味がプラスされた、スパイスカレーの焼ビーフンが誕生しました。こだわりが詰まったカレー専門店の味で、野菜を手軽にたっぷりおいしくお楽しみいただけます。

使用商品　マンドリルカレー焼ビーフン



カレーを通して、豊かなライフスタイルを提供する「マンドリルカレー」とケンミン食品が共同開発したカレー焼ビーフンです。
牛肉の旨味をベースに、カルダモン・クミン・コリアンダー・オールスパイスなど20

材料　1人前

マンドリルカレー焼ビーフン：1袋
豚肉（薄切り）：60ｇ
キャベツ：1枚（50ｇ）
にんじん：1/8本（20ｇ）
ピーマン：1/2個（25ｇ）
白ねぎ：10cm分（25ｇ）
米油：大さじ1/2（6ｇ）
水：170cc

作り方

（1）
豚肉・キャベツは一口大に、にんじんは短冊切り、ピーマンは細切り、白ねぎは斜め薄切りにする。
（2）
フライパンを熱して米油大さじ1/2を入れ、豚肉を１枚ずつ並べ、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注ぎ、ふたをして中火で４分間加熱する。※加熱途中１分半でふたをとり、ビーフンを素早くほぐすこと。
（4）
４分後ふたをとり、全体を軽くまぜ、残った水分をほどよくとばした後、添付のソースを全体にまんべんなく加えてよく炒め合わせれば出来上がり。
（5）

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