ケンミン食品
株式会社

米粉のホワイトソースで☆白いマンドリルカレー焼ビーフン

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

牛乳消費拡大レシピ☆牛肉のうまみと20種類以上のスパイスを使用した香り豊かなマンドリルカレー焼ビーフンに、クリーミーなソースを掛け合わせました。スパイスカレーの味をホワイトソースでまろやかな味にまとめています♬
【ママ社員考案レシピ】
スパイスカレーの進化系焼ビーフンをこれからの季節にぴったりな優しい味わいに仕上げました。米粉のホワイトソースは必要な量だけ電子レンジで簡単にできますよ♪
このレシピに使用した「マンドリルカレー焼ビーフン」は、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です。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）
たまねぎ：10cm分（25ｇ）
米油：大さじ1/2（6ｇ）
水：170cc

■米粉のホワイトソース
牛乳：150cc
バター（有塩）：10ｇ（大さじ1弱）
米粉：10ｇ（大さじ1）
塩：適量
■トッピング
パセリ：適量

作り方

(1)
豚肉・キャベツ・にんじん・ピーマン・たまねぎは長さをそろえて細切りにする。

(2)
温めたフライパンに米油（大さじ1/2）を熱し、豚肉を炒める。豚肉の色が変わったら野菜を炒める。

(3)
ビーフン・水170cc注ぎ、ふたをして【中火】で４分間加熱する。
※加熱途中2分で一旦ふたをあけ、ビーフンをほぐしてください。

(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たら、先に器に盛りつける。

(5)
■米粉のホワイトソース
①耐熱容器にバター・米粉を入れてレンジで加熱（目安 500W：10秒）し、スプーンでしっかり練り合わせる。
②牛乳を少しづつ入れながら、泡だて器でダマができないようによくかき混ぜる。

(6)
③ラップをかけずに再び電子レンジで加熱（目安 500W：30秒）したらよくかき混ぜる。
この作業を3回繰り返す。ホワイトソースの表面がぼこぼこしてきたら、滑らかになるまでしっかりかき混ぜながら塩を加える。

(7)
焼ビーフンのまわりにホワイトソースをかけて、お好みでパセリをトッピングする。

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