ケンミン食品株式会社

ケンミン食品直営店 健民ダイニング監修！ピリ辛汁ビーフン【基本の作り方】

調理時間：10分　調理法：お鍋　カロリー：515kcal　塩分：5.2g

ケンミン食品直営店「健民ダイニング」の人気逸品「ピリ辛汁ビーフン」がお鍋ひとつで手軽に作れる袋めんです！百名店こだわりの、華やかで深みのある味わいの一杯でいつもとは違った特別感・充実感のあるおうちごはんをお楽しみいただけます♪

豚・鶏・オイスターなどの旨味たっぷりのスープに、練りごまの濃厚なコクと香味野菜の豊かな風味を合わせた、濃厚かつ厚みのあるピリ辛スープです。お米ならではの上品な風味、つるっとした舌ざわりにこだわった 汁ビーフン専用のビーフン。スープとの一体感を味わえるように、もっちり・しなやかな食感を実現しました。

使用商品　健民ダイニングピリ辛汁ビーフン

お米ならではの「上品な風味」「つるっとした舌ざわり」「もっちりしなやかな食感」にこだわった汁ビーフン専用のビーフンを使用しています。
豚や鶏の旨味やオイスターなどの海鮮の旨味たっぷりのスープに、練り

材料　1人前

ケンミン ピリ辛汁ビーフン：1袋
豚ひき肉：50ｇ
ゆでたけのこ：1/8本(約25ｇ)
白ねぎ：10㎝分(25ｇ)
青ねぎ：適量
油：大さじ1/2（6ｇ）
水：500cc

作り方

（1）
白ねぎはみじん切り、ゆでたけのこは短冊切り、青ねぎは小口切りにする。
（2）
温めた鍋に油（大さじ1/2）を熱し、豚ひき肉・ゆでたけのこ・白ねぎを香ばしく炒める。
（3）
水500ccを入れ、【中火】で沸騰させる。
※2袋を一度に作る場合は、水を850cc程度にしてください。
（4）
沸騰したら、ビーフンを入れて4分煮込む。
（5）
4分後 火を止め、液体スープを加えてよくかき混ぜる。最後に青ねぎをトッピングする。
※具材をたくさん加えた場合は少し味が薄くなりますので、塩こしょう等で味を調えてください。
（6）

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