ケンミン食品
株式会社

ビリヤニ風ビーフン-炊飯器で簡単インド料理！

調理時間：45分　調理法：炊飯器　カロリー：407kcal　塩分：5.0g

インド地方で食べられている、スパイスや具材が入った混ぜご飯料理の「ビリヤニ」を炊飯器のスイッチひとつで簡単に再現できるビーフンレシピ！
添付のカレースパイスを使えば、複数のスパイスは必要なし♪
クセが少なく食べやすい味付けになっています。
カレー好きさんはぜひ♪カレー料理のレパートリーを増やしてみませんか？
【ケンミン食品 直営店YUNYUNのシェフレシピ】
炊き込みビーフンならではの食感と風味が味わえる一品です。
海鮮や野菜の風味とふんわり優しいカレーの風味が食欲をそそりますよ。
炊飯器に具材を入れていくだけで簡単なので、同時並行で他の調理もできますよ♪

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
むきエビ：4尾（約40ｇ）
カニほぐし身：30ｇ
たまねぎ：1/5個（40ｇ）
にんじん：1/8本（25ｇ）
ほうれん草：40ｇ（約1株）
トマト：40ｇ（約1/4個）
■調味料A
【A】カレー粉：小さじ1(2ｇ)
【A】おろしにんにく：小さじ1/2強(3ｇ)
【A】おろし生姜：小さじ1/2強(3ｇ)
【A】オイスターソース：小さじ1/3(2ｇ)
【A】水：150cc
■調味料B
【B】無塩バター：小さじ1(4ｇ)
【B】油：小さじ1(4ｇ)
【B】鷹の爪(輪切り)：1個
■トッピング
パクチー：適量

作り方

(1)
むきエビは背わたを取り除いたあと、1cm角に切る。
たまねぎはみじん切り、にんじんは千切りにする。
ほうれん草は3cm幅、トマトは5mm角にカットする。

(2)
ビーフンを4等分に割り、炊飯器に入れる。
上から添付のカレーパウダー・【調味料A】を入れる。

(3)
さらに上に具材・【調味料B】を入れ、炊飯する。

(4)
炊きあがったらよく混ぜる。

(5)
お皿に盛ったあと、パクチーをトッピングする。

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