

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。