

冷凍焼ビーフンを簡単アレンジ♪中華風スープビーフン



🕒 調理時間：10分 🍲 調理法：お鍋 🔥 カロリー：272kcal 🧂 塩分：6.1g

元祖ケンミンの味「冷凍焼ビーフン」を3ステップ調理で簡単アレンジ♪商品に具材が入っているので、調味料をちょい足しするだけで『あったか汁ビーフン』が完成しますよ！

【冷凍商品開発担当者考案レシピ】

冷凍焼ビーフンはレンジで温めてそのまま食べるのも美味しいですが、普段と違った食べ方「汁ビーフン」としてお楽しみいただけるレシピを考案しました。冷凍焼ビーフンは具材のうまみを生かした香ばしい味付けが特徴なので、さまざまなメニューに応用できますよ。

使用商品

冷凍ケンミン焼ビーフン190g

元祖ケンミンの味！美味しさの秘訣は、オイスターソース！！
内袋のままレンジで温めるだけで召し上がりいただけます。



材料 1人前

冷凍ケンミン 焼ビーフン190g：1袋
鶏ガラスープの素：大さじ1（7.5g）
水：400cc
青ねぎ：適量

作り方

- (1)
鍋に水（400cc）と鶏ガラスープの素（大さじ1）を入れて火にかける。
- (2)
沸騰したら、凍ったままの冷凍焼ビーフンを加える。
- (3)
めんをほぐしながら加熱する。
- (4)
再び煮立ったら、火を止める。
器に盛り、青ねぎをトッピングして出来上がり。