ケンミン食品
株式会社

ホタテの中華スープビーフン



調理時間：15分　調理法：お鍋　カロリー：612kcal　塩分：7.9g

国産のホタテをどーんと豪快に乗せた中華スープビーフンのレシピです。
冷凍ケンミン焼ビーフンを使えば、お肉や野菜などの具材がたくさん入っているので、大満足の一杯です♪
両面香ばしく焼いたホタテは、ほんの少しだけ調味料で味付けをして、ミディアムレアの状態でホタテ本来の味を堪能できます。

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
ホタテ：5個
卵：1個
酒：大さじ1（15g）
濃口醤油：小さじ1（6g）
鶏がらスープの素（顆粒）：大さじ1/2（3.3g）
おろし生姜：1g(小さじ1/5)
水：400cc
米油：小さじ1（4g）

■トッピング
青ねぎ：適量
黒こしょう：適量

作り方

(1)
卵は溶いておく。青ねぎは小口切りにしておく。

(2)
温めた鍋に米油（小さじ1）・おろし生姜を熱し、ホタテに両面焼目をつける。【強火】

(3)
焼目がついたら【中火】にして 酒・濃口醤油を入れる。
ホタテに絡ませるようにサッと炒めたら、ホタテを一旦取り出す。

(4)
同じ鍋に水（400cc）・鶏がらスープの素を入れて沸騰したら、冷凍ビーフンを凍ったまま入れる。

(5)
ビーフンをほぐしながら、ビーフンを温める。
再沸騰したら、ビーフンを先に器に盛りつける。

(6)
ホタテを鍋に戻し、高い位置から溶き卵を回し入れ、卵が固まったら火を止める。

(7)
ビーフンの上にスープをかけ、青ねぎをトッピングする。
お好みで、黒こしょうをかける。

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