ケンミン食品
株式会社

バター香るきのこ焼ビーフン



調理時間：15分　調理法：フライパン　カロリー：405kcal　塩分：3.2g

たっぷりのきのこを使った簡単ビーフンレシピをご紹介します！にんにくとバターの風味が効いて食欲がそそられます♪

使用商品　**ケンミン焼ビーフン 鶏だし醤油**

1960年生まれのロングセラー商品。
味付タイプのビーフンなので、ゆで戻す手間がいりません。
フライパンでも電子レンジでも簡単に調理できるノンフライめん。



材料　1人前

ケンミン焼ビーフン：1袋
きのこ類：合計150ｇ
（しめじ・しいたけ・えのきなど）
たまねぎ：1/4個（50ｇ）
にんにく：1/2片（2.5ｇ）
バター：10g
水：190cc
米油：大さじ1/2（6ｇ）
■トッピング
青ねぎ：適量

作り方

(1)
きのこは食べやすい大きさに切っておく。
たまねぎは薄切り、にんにくはみじん切り、青ねぎは小口切りにする。

(2)
温めたフライパンに米油（大さじ1/2）・バター・にんにくを入れて火をつけ、香りが出るまで【弱火】で炒める。

(3)
にんにくの香りが出てきたら、【中火】にして、きのこ類を炒める。

(4)
きのこの香りが出てきたら、焼ビーフン・たまねぎ・水（190cc）を順に加え、ふたをして約3分加熱する【中火】。
※加熱途中1分30秒でビーフンを裏返し、一旦ほぐしてください。

(5)
3分後ふたをとり、水分がなくなりパラっとするまでしっかりと炒め合わせる。青ねぎをトッピングしてください。

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