ケンミン食品
株式会社

胡麻香る白菜たっぷりピリ辛汁ビーフン



調理時間：15分　調理法：お鍋　カロリー：822kcal　塩分：9.5g

お鍋で余りがちな白菜とごまだれを使って、ビーフンメニューにアレンジ！
とろっとした白菜とたっぷりのごまが入ったピリ辛スープで一人鍋気分♪
身体も温まります。

使用商品　ケンミン 汁ビーフン



お鍋ひとつで煮込むだけで旨みのある塩味の汁ビーフンが召し上がりいただけます。
チキンベースに「野菜の旨み」を加え、アクセントに「ごま油」や「生姜」の風味を効かせました。

材料　1人前

ケンミン汁ビーフン：1袋
白菜：1.5枚（150g）
豚ひき肉：50g
白ねぎ：10cm分(25g)
にんにく：1片（5g）
豆板醤：小さじ1（5g）
ごまだれ：大さじ4（68g）
水：500cc
米油：大さじ1/2（6g）

■トッピング
すりごま：大さじ2（12g）
ごま油：大さじ1（12g）
ラー油：大さじ1（12g）

作り方

（1）
白菜はざく切りに、白ねぎは粗みじん切りにする。
にんにくはみじん切りにする。

（2）
鍋に米油（大さじ1/2）・にんにく・豆板醤を入れて加熱する。
香りが出てきたら豚ひき肉・白ねぎを軽く炒める。

（3）
水（500cc）・ごまだれ・白菜・ビーフン・添付スープを入れてひと煮立ちしたら、ふたをせずに4分間煮込む【中火】。

（4）
火を止め、すりごま・ごま油・ラー油をかける。

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