ケンミン食品
株式会社

白湯風ビーフン-牛乳と野菜たっぷり使ったスープメニュー



調理時間：15分　調理法：お鍋　カロリー：479kcal　塩分：4.8g

牛乳で簡単に作れる白湯風汁ビーフン！豚肉やねぎの優しい旨味が溶け出した、ほっこりする味わいです。生姜の風味もよく効いており、身体が温まります。
【商品開発担当者のレシピ】
お鍋一つで簡単に白湯が作れるレシピです。具材を煮込むだけでできるので、忙しいときもササっと作れてオススメです。

使用商品　味の付いていない ケンミン汁ビーフンプレーン



ケンミン汁ビーフンの味なしプレーンタイプ。いつもの汁ビーフンと同様にお鍋ひとつで簡単調理ができます。お好きな味付けでお楽しみいただけます。家族の食事はちゃんと手料理したいけど、時短や簡単に調理したいと

材料　1人前

味の付いていないケンミン汁ビーフンプレーン：1個
豚ばら肉：50ｇ
ほうれん草：30ｇ
白ねぎ：20ｇ
にんじん：15ｇ
おろしにんにく：小さじ1/2(2.5ｇ)
おろし生姜：小さじ1/2(2.5ｇ)
牛乳：50cc
鶏がらスープの素(顆粒)：大さじ1(7.5ｇ)
濃口醤油：小さじ1（6ｇ）
ごま油：小さじ1/2（2ｇ）
水：450cc

作り方

(1)
豚ばら肉は一口大に、白ねぎは斜め薄切りに、にんじんは細切りにする。
ほうれん草はゆでて3cm 幅に切る。

(2)
鍋に豚ばら肉・白ねぎ・にんじん・おろしにんにくチューブ・おろし生姜・鶏がらスープの素・濃口醤油・水（450cc）を加えて火にかける。

(3)
沸騰したらアクをとり、ビーフンを入れて約4分煮込む。

(4)
4分後、牛乳・ほうれん草を加えてひと煮立ちさせたら火を止める。

(5)
仕上げにごま油を回しかけまわす。

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