

ビーフンでパラっと仕上がる！炊飯器で簡単ピラフ



🕒 調理時間：30分 🍲 調理法：炊飯器 🔥 カロリー：479kcal 🧂 塩分：4.5g

価格高騰中のお米の代わりに！ケンミン焼ビーフンがピラフに大変身！
焼ビーフンを使えば、コンソメなどの下味要らず&全ての材料を入れてあとは炊飯器にお任せ♪
初めての調理でも火加減や時間を気にせず、旨味がギュッと詰まったピラフが超簡単に仕上がるレシピです◎
保温機能でふっくら温かいままお召し上がりいただけます！

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
シーフードミックス：100g
たまねぎ：1/4個（50g）
にんじん：1/8本（20g）
コーン：20g

バター：20g
水：80cc
パセリ：お好みで

作り方

- (1)
たまねぎ・にんじんは粗みじん切りにする。
- (2)
炊飯器に
①にんじん・たまねぎ
②焼ビーフン
③シーフードミックス
④コーン・バター・水
を順番に入れて炊飯する。【約25～30分】
※炊飯器は1.5合炊きの普通モード
- (3)
しゃもじでビーフンを切りながら全体をよく混ぜる。
- (4)
お好みでパセリを散らす。