ケンミン食品
株式会社

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。

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