

いつもの焼ビーフンを簡単アレンジ！野菜たっぷりカレー焼ビーフン



🕒 調理時間：10分 🍳 調理法：フライパン 🔥 カロリー：556kcal 🧂 塩分：3.1g

いつものケンミン焼ビーフンを簡単アレンジ！
ケンミン焼ビーフン人気No1の基本のレシピにカレー粉を加えるだけで、
食欲をそそるスパイシーな風味に大変身します！

ケンミン焼ビーフン基本のレシピはこちら
簡単でおいしい焼ビーフンレシピ 手間いらずの時短レシピ【基本の作り方】

元々鶏だし醤油味のしっかりした味が付いているので、
カレー粉を入れるだけでも味が決まります。
忙しい日でも簡単に作れて、家族みんなが喜ぶアレンジレシピです！

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	水：190cc
豚ばら肉：2枚（60g）	油：大さじ1/2（約6g）
【好みの野菜】	カレー粉：小さじ1（約2g）
【例】	【お好みで】
キャベツ：1枚（約50g）	ごま油：適量
白ねぎ：10cm分（約25g）	
にんじん：1/8本（約20g）	
ピーマン：1/2個（約25g）	

作り方

- (1)
豚ばら肉・キャベツは一口大にカットする。
白ねぎは斜め薄切りにする。
ピーマン・にんじんは細切りにする。
- (2)
フライパンを熱して油（大さじ1/2）を入れ、豚肉を1枚ずつ並べ、火が通るまで加熱する。
- (3)
豚肉の上にビーフン、野菜の順でのせる。
水（200cc）、カレー粉を入れ、ふたをして【中火】で3分加熱する。
加熱途中1分30秒でふたをあげ、ビーフンをほぐしてください。
- (4)
3分後ふたをとり、ビーフンの色むらがなくなるように全体を軽く混ぜ、残った水分をほどよく飛ばし完成。
お好みでごま油を回しかけるとよりみつきな味わいになります。