ケンミン食品
株式会社

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
豚ばら肉：2枚（60g）
【お好みの野菜】
【例】
キャベツ：1枚（約50g）
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）
水：190cc
油：大さじ1/2（約6g）
カレー粉：小さじ1（約2g）
【お好みで】
ごま油：適量

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秒でふたをあけ、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やみつきな味わいになります。

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