

ケンミン焼ビーフンをカレー味にアレンジした簡単レシピと作り方



🕒 調理時間：10分 🍳 調理法：フライパン 🔥 カロリー：555kcal 🧂 塩分：4.2g

いつものケンミン焼ビーフンに飽きたら、簡単アレンジでマンネリ解消！
ケンミン焼ビーフンの人気No.1アレンジメニューは、カレー粉とオイスターソースをちょい足しするだけで、食欲そそるスパイシーな風味に大変身します。
もともと鶏だし醤油のしっかりした味がついているので、少量の調味料でも味がきまるのがポイント。
忙しい日でも手軽に作れて、家族みんなが喜ぶ焼ビーフンのアレンジレシピです。
カレー粉の香りとオイスターソースのコクが絡んだ美味しさをぜひお試しください♪

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）
キャベツ：1枚（50g）
たまねぎ：1/6個（35g）
にんじん：1/8本（20g）
ピーマン：1/4個（13g）
むきえび：3尾
米油：大さじ1/2（6g）

■調味料A
【A】カレー粉：小さじ1/2強～
【A】オイスターソース：小さじ1/2（3g）
（濃口醤油でも可）
【A】水：200cc

作り方

- （1）
豚肉は一口大に切る。キャベツ・たまねぎ・にんじん・ピーマンは細切りにする。
えびは背ワタをとる。
- （2）
温めたフライパンに米油（大さじ1/2）を熱し、豚肉を一枚ずつ並べる。
その上にビーフン→野菜を順にのせる。えびはフライパンの空いたところに並べて入れる。
【A】を入れ、ふたをして3分加熱する。【中火】
- （3）
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とばす。