

簡単！時短！コンビニ食材で作るキャンプ飯 ごろごろお肉のボロネーゼ



🕒 調理時間：10分 🍳 調理法：キャンプ用調理器具 🔥 カロリー：504kcal 🧂 塩分：5.4g

2024年11月3日テレビ大阪「もしマネ」で紹介していただいたレシピ!!
テレビ大阪「もしマネ」の見逃し配信はこちら

レトルトハンバーグを使って本格的なボロネーゼをビーフンで再現。
軽くてコンパクトな焼ビーフンを持っていくだけで食材の下準備なし・コンビニ食材だけでボリューム満点のキャンプ飯が完成します！

キャンプ初心者にもおすすめのレシピはこちら

【管理栄養士のレシピ】
自宅での下準備が一切いらない、焼ビーフンと途中のコンビニ食材で作れるレシピです。
たまねぎや赤ワインが入っているレトルトのデミグラスハンバーグから出たうま味と、焼ビーフンから出た鶏だしスープのうま味の相乗効果で長時間煮込んだようなボロネーゼを再現しました。
軽くてコンパクト・下ゆでがいらない、ケンミン焼ビーフンだからこそできる時短レシピです！

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
レトルトハンバーグ：1袋（150g）
トマトジュース：1本（200ml）
水：適量（約100cc）
【お好みで】
粉チーズ：適量
ブラックペッパー：適量

作り方

- (1)
今回使用する食材です。
- (2)
コッヘルにビーフンとトマトジュースを入れる。
- (3)
ビーフンが浸る程度の水（約100cc）を入れ、ふたをする。
コッヘルの容量で水の量は調節してください。
- (4)
さらにソースのこってり感を出したい方は、水を入れずにトマトジュースだけでも調理可能です。
点火し、ふつふつとなるまで待つ。【約3分】
待つ間にレトルトハンバーグを袋越しに粗めに崩す。

ハンバーグは崩しすぎないほうがお肉感がUPします。

点火する際は、焦げ付きやすいので【強火】では調理しないようにしてください。
- (5)
3分後、崩したハンバーグを入れたら、かき混ぜる。
再び、ふたをしてさらに加熱する。【約1分】
- (6)
お好みで粉チーズとブラックペッパーをかける。