

カレービーフンで簡単！和風カレーつけめんのレシピ



🕒 調理時間：15分 🍲 調理法：お鍋 🔥 カロリー：617kcal 🧂 塩分：4.6g

スパイシーな香りが食欲をそそるカレーつけめんをケンミンのビーフンでお手軽に！
つるっとした食感のビーフンが和風のカレーつゆとよく絡みます♪

【ママ社員考案レシピ】

お子さまから大人まで人気のつけめんを家庭でも簡単に作れるレシピを考案しました。
ケンミンカレー焼ビーフンなら、十数種類のスパイスが配合されている添付カレーパウダーが
ついているので、簡単に本格的な味のカレーつけめんが楽しめます♪

使用商品

ケンミンカレー焼ビーフン

香味野菜の甘みが溶け込む風味豊かなカレー味です。たっぷりの野菜
とお肉を炒めるだけで、こく深いカレー味の焼ビーフンが手軽に味わ
えます。



材料 1人前

ケンミンカレー焼ビーフン：1袋	■水溶き片栗粉
豚ばら肉：40g	片栗粉：大さじ1/2（4.5g）
白ねぎ：30g（約10cm分）	水：180cc
油揚げ：10g	
和風だしの素（顆粒）：小さじ1（3g）	■トッピング
ごま油（ゆでる用）：大さじ1/2（6g）	半熟卵：1個
米油（炒め用）：小さじ1（4g）	青ねぎ：適量

作り方

- (1)
豚ばら肉は一口大にカット、油揚げは5mm幅にカットする。
白ねぎは斜め薄切り、青ねぎは斜め切りにする。
- (2)
沸騰したお湯でビーフンを5分ゆでる。
残り1分でごま油（大さじ1/2）を鍋に入れる。
ビーフンをゆでたら水気をきり、器に盛る。
- (3)
温めた小鍋に米油（小さじ1）を熱し、豚肉を香ばしく炒める。
炒めたら、白ねぎ・油揚げを加えサッと炒める。
- (4)
水溶き片栗粉・和風だしの素・添付のカレーパウダーを入れてよくかき混ぜる。
- (5)
スープが沸騰して軽くとろみがついたら、火を止めて器に入れる。
青ねぎ・半熟卵をトッピングする。
ビーフンをつけながらお召し上がりください♪