

## 鶏皮のおつまみビーフン



🕒 調理時間：15分 🍳 調理法：フライパン 🔥 カロリー：724kcal 🧂 塩分：3.0g

鶏皮を炒めて出た鶏油のうま味と風味が焼ビーフンと絶妙にマッチ  
フライパンひとつで お店の中華料理屋さんで食べるような、お酒に合う一品が完成です！  
【タイ工場働く日本人開発責任者のレシピ】  
長年  
焼ビーフンの製造に携わっているからこそ、究極のシンプルレシピの領域に辿り着きました！  
お好みでポン酢をかけると、さっぱり味も楽しめますよ♪

### 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  
鶏皮：100g  
白ねぎ：1/2本（50g）  
塩こしょう：少々  
水：190cc

### 作り方

- (1)  
鶏皮は一口大に切り、塩こしょうをしておく。  
白ねぎは斜め薄切りにする。
- (2)  
温めたフライパンで鶏皮を【弱火】でカリカリになるまでじっくり炒める。  
炒めたら、白ねぎを加えてさらに炒める。
- (3)  
白ねぎがしんなりしたら、焼ビーフンを具材の上に置き、水（190cc）を注ぐ。  
ふたをして【中火】で3分間加熱する。  
加熱途中1分半でふたをあげ、ビーフンをいったんほぐしてください。
- (4)  
3分後 ふたを外し、フライパンの中の水気を飛ばすように、ビーフンをしっかり混ぜ合わせる。
- (5)  
お皿に盛り付ける。