ケンミン食品
株式会社

# あさりとわかめのごま風味ビーフン（脇屋シェフオリジナルレシピ）

調理時間：15分　調理法：お鍋　カロリー：375kcal　塩分：6.1g

中国料理のプロ 脇屋友詞シェフのオリジナルレシピ！あさりから出た旨味たっぷりのスープビーフンです。生姜とごまの香りが食欲をそそります◎

## 使用商品

### 味の付いていない ケンミン汁ビーフンプレーン

ケンミン汁ビーフンの味なしプレーンタイプ。いつもの汁ビーフンと同様にお鍋ひとつで簡単調理ができます。お好きな味付けでお楽しみいただけます。家族の食事はちゃんと手料理したいけど、時短や簡単に調理したいと

## 材料　1人前

味の付いていないケンミン汁ビーフンプレーン：1個
あさり：200ｇ
乾燥わかめ：5ｇ
生姜：1片（15ｇ）
酒：大さじ2（30ｇ）
和風だしの素：小さじ1/2強（2ｇ）
塩こしょう：適量
濃口醤油：適量
湯：500cc
太白胡麻油：大さじ1（12ｇ）

■仕上げ
ごま油：大さじ1（12ｇ）
すりごま：大さじ1（15ｇ）

## 作り方

(1)
生姜は1cm角の薄切りにする。

(2)
温めた鍋または深めのフライパンに太白胡麻油（大さじ1）を熱し、あさり・生姜を炒める。
油が全体に回ったら、酒を入れる。

(3)
湯（500cc）・：ビーフンを入れて2～3分煮込む。

(4)
乾燥わかめ・和風だしの素を入れ、さらに2分煮込む。

(5)
塩こしょう・濃口醤油で味を調える。
仕上げにごま油をまわしかける。

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