

簡単キムチビーフン（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：706kcal 🧂 塩分：5.4g

中国料理のプロ 脇屋友詞シェフのオリジナルレシピ！定番の豚キムチがスープビーフンに大変身。豚肉とキムチのうまみと辛みが調味料の代わりになるので、調味料はシンプルなものでOKです！

使用商品

味の付いていないケンミン汁ビーフンブレン

ケンミン汁ビーフンの味なしブレンタイプ。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ブレン：1個	鶏がらスープの素（顆粒）：大さじ1（7.5g）
豚ばら肉：50g	湯：500cc
キムチ：50g	練りごま：大さじ1（15g） （またはすりごま）
にら：3本（30g）	塩こしょう：適量
卵：1個	濃口醤油：少々
	太白胡麻油：大さじ1（12g）

作り方

- （1）豚ばら肉は一口大にカットする。
にらは3～4cmにカットし、卵は溶いておく。
- （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、豚ばら肉を炒める。
続けてキムチを入れ、肉の色が変わってきたら、鶏がらスープの素・湯（500cc）を入れる。
- （3）ビーフンを入れてふたをして4～5分煮込む。
- （4）4分後、にら・練りごまを入れて、塩こしょう・濃口醤油で味を調える。
- （5）溶き卵を回し入れて、フワッと卵が浮いてきたら火を止める。