ケンミン食品
株式会社

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
豚ばら肉：50ｇ
キムチ：50ｇ
にら：3本（30ｇ）
卵：1個
鶏がらスープの素（顆粒）：大さじ1（7.5ｇ）
湯：500cc
練りごま：大さじ1（15ｇ）
（または すりごま）
塩こしょう：適量
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3～4㎝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。

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