ケンミン食品
株式会社

きゅうりとザーサイのさっぱりビーフン（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：555kcal　塩分：7.8g

中国料理のプロ 脇屋友詞シェフのオリジナルレシピ！シンプルな具材からうま味を引き出した究極の中華スープビーフンメニューです！

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
きゅうり：1本（100ｇ）
ザーサイ：30ｇ
生姜：10ｇ
豚ばら肉：50ｇ
鶏がらスープの素（顆粒）：大さじ1（7.5ｇ）
湯：500cc
塩こしょう：適量
太白胡麻油：大さじ1（12ｇ）

作り方

(1)
豚ばら肉・ザーサイは細切りにする。
きゅうり・生姜は皮を剥いて千切りにする。

(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、豚ばら肉と生姜を炒める。

(3)
肉の色が変わってきたら、ザーサイ・半量の鶏がらスープの素・湯（500cc）・ビーフンを入れる。
ふたをして4～5分煮込む。

(4)
きゅうり・残りの鶏がらスープの素を入れ、塩こしょうで味を調える。
※ザーサイの塩気があるので塩こしょうは調節してください。

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