ケンミン食品
株式会社

# 簡単調理で味しみ抜群！豚ばら大根の焼ビーフン

調理時間：10分　調理法：フライパン　カロリー：438kcal　塩分：3.1g

大根の優しい甘さとジューシーさを味わえる焼ビーフン。
シンプルながらも、大根に豚のコクとこく旨塩焼ビーフンの海鮮の旨味がしっかりしみ込み、ほっとする味わいです。
簡単な材料をフライパン一つで蒸し焼きするだけで作れるので、忙しい日のランチなどにもオススメです。

◆「大根」は日本の「指定野菜」です
「指定野菜」とは、特に消費量が多く、国民生活に重要な野菜を国が指定している野菜です。（15品目）
指定野菜について詳しく知りたい方はこちら！

## 使用商品　ケンミンこく旨塩焼ビーフン

●ホタテの風味はそのままに、海鮮の旨味を追加したことで、甘みとこく深さがアップしました。
●旨味広がるやさしい味わいの旨塩ソースで、より野菜本来の甘みや旨味が感じられます。

## 材料　1人前

ケンミンこく旨塩焼ビーフン：1袋
豚ばら肉：100ｇ
大根：5㎝分（100ｇ）
水：190cc
油：大さじ1/2（6ｇ）

■トッピング
青ねぎ：適量

## 作り方

（1）
大根は約5mm角の棒状に、豚ばら肉は一口大に切る。
青ねぎは小口切りにする。
（2）
温めたフライパンに油（大さじ1/2）を熱し、豚ばら肉を炒める。
（3）
ビーフン・大根・水（190cc）・添付ソースを加え、ふたをして約4分加熱する。【中火】
※加熱途中、2分でふたをあけ、ビーフンを一旦ほぐしてください。

※大根に味をしみ込ませるため、今回は水と一緒に添付ソースを加えて、大根を煮込みます。
（4）
4分後ふたをとり、残った水分をほどよく飛ばす。
（5）
お好みで青ねぎをトッピングして完成です。

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