

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kokとkok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：5cm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。
- (4)
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。
- (5)
4分後ふたをとり、残った水分をほどよく飛ばす。
- (6)
お好みで青ねぎをトッピングして完成です。