ケンミン食品
株式会社

焼きあごだしのあったか汁ビーフン

調理時間：15分　調理法：お鍋　カロリー：314kcal　塩分：4.6g

炭火焼きで仕上げた焼きあごの芳醇な風味が効いた、シンプル味の温かい汁ビーフンです。鶏肉の旨味と白ねぎの甘みが溶け込んだ、大満足な一杯です♪

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
鶏もも肉：80g（1/3枚）
白ねぎ：40g（約1/2本）
生姜：1/2片（約5ｇ）
焼きあごだし（顆粒）：12g
酒：小さじ2（10g）
水：400cc
■トッピング
青ねぎ：適量

作り方

(1)
鶏肉は2cm角に切り、酒をふりかける。
白ねぎは1cm幅の輪切り、生姜は千切りにする。

(2)
鍋に水（400cc）・1を入れて火にかける。

(3)
煮立ったら、ビーフン・焼きあごだしを加え、鶏肉に火が通るまで2～3分煮こむ。

(4)
仕上げに、お好みで青ねぎを添える。

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