ケンミン食品
株式会社

具だくさん♪ごまみそ汁ビーフン



調理時間：15分　調理法：お鍋　カロリー：300kcal　塩分：4.1g

野菜と味噌の優しい甘さ引き立つ温かい汁ビーフンです。具だくさんの野菜とすりごま、みそでまろやかに仕上がります。

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
キャベツ：60g（約1枚）
にんじん：10g
たまねぎ：25g（1/4個）
すりごま：4g
シマヤ ぶちうまい芳醇すり（合わせみそ）：大さじ1（18g）
シマヤ だしの素粉末：小さじ2（6g）
サラダ油：小さじ1（4g）
水：450cc
■トッピング
青ねぎ：適量

作り方

(1)
キャベツはひと口大、たまねぎは薄切りにする。
にんじんは4cmの長さの細切りにする。

(2)
温めた鍋にサラダ油（小さじ1）を熱し、キャベツ・たまねぎ・にんじんを炒める。

(3)
水（450cc）・ビーフン・だしの素粉末を入れて3分30秒～4分加熱する。

(4)
ビーフンがやわらかくなったら、味噌を溶かし入れ、すりごまを入れる。

(5)
仕上げに青ねぎをちらす。

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