ケンミン食品
株式会社

きのこたっぷり！あったか汁ビーフン

調理時間：15分　調理法：お鍋　カロリー：329kcal　塩分：2.9g

プロがひと手間かける汁ビーフンの簡単レシピ♪手に入りやすい
きのこをふんだんに使った滋養強壮にもぴったりな温かいスープビーフンです。

使用商品　ケンミン 汁ビーフン

お鍋ひとつで煮込むだけで旨みのある塩味の汁ビーフンが召し上がりいただけます。
チキンベースに「野菜の旨み」を加え、アクセントに「ごま油」や「生姜」の風味を効かせました。

材料　2人前

ケンミン汁ビーフン：1個
豚ばら肉・60g
お好みのきのこ：合計100～150g
（しめじ・しいたけ・まいたけ・エリンギ・マッシュルームなど）
乾燥きくらげ：3g
たまねぎ：約1/6個（30g）
にんじん：1/8本分（20g）
ニラ：2本（20g）
生姜：1片（10g）
にんにく：1片（5g）
水：500cc
米油：大さじ1（12g）

作り方

(1)
きくらげは水でもどし、食べやすい大きさにカットする。
きのこ類は食べやすい大きさにカットする。
豚ばら肉は一口大にカットする。
生姜・にんにくはみじん切りにする。

(2)
温めた鍋に米油（大さじ1）を熱し、きのこ類を炒める。

(3)
油がまわったら、生姜・にんにくを入れて炒める。
豚肉・きくらげ・たまねぎ・にんじん・ニラを入れて、さらに炒める。

(4)
しんなりしてきたら、水（500cc）を入れて沸騰させる。
沸騰したらビーフンを入れて4分煮込む。

(5)
添付スープを入れたら火を止める。
器に盛り付ける。

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