ケンミン食品
株式会社

お鍋ひとつで！ビーフンde簡単ラーメンのレシピ



調理時間：15分　調理法：お鍋　カロリー：352kcal　塩分：5.6g

ノンフライめんのお米でできた「ケンミン焼ビーフン」と、ヒガシマル醤油さまの「ラーメンスープ」を使った簡単ビーフンラーメンのレシピです。
春キャベツなど野菜もたっぷりとれる、ひと皿です。

◆ヒガシマル醤油さまのラーメンスープについて詳しくはこちら

使用商品　ケンミン焼ビーフン 鶏だし醤油

1960年生まれのロングセラー商品。
味付タイプのビーフンなので、ゆで戻す手間がいりません。
フライパンでも電子レンジでも簡単に調理できるノンフライめん。



材料　2人前

ケンミン焼ビーフン：2個
キャベツ：2枚（100g）
にんじん：40g
ニラ：20g
白ねぎ：20g
ヒガシマル醤油ラーメンスープ：1袋
水：1ℓ
米油：大さじ1（12g）

■トッピング
ゆで卵：1個
焼き海苔：2枚
白髪ねぎ：適量
かまぼこ：4枚
黒こしょう：お好みで

作り方

(1)
キャベツは一口大サイズにカット、にんじんは細切りにする。
ニラは3㎝カット、白ねぎはみじん切りにする。
※写真は1人前です。

(2)
温めた大きめの鍋に米油（大さじ1）を熱し、白ねぎを焦げないように炒める。

(3)
白ねぎの香りが出てきたら、キャベツ・にんじん・ニラを炒める。
炒めたら、水（1ℓ）を入れる。

(4)
沸騰したら、焼ビーフン（2個）を入れて軽く混ぜながら3分煮込む。【中火】

(5)
3分後、火を止め、ラーメンスープを入れる。
器に盛りつけ、お好みでゆで卵・白髪ねぎ・のりなどをトッピングする。

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