ケンミン食品
株式会社

ピリ辛ねぎの汁ビーフン（脇屋シェフオリジナルレシピ）

調理時間：15分　調理法：お鍋　カロリー：527kcal　塩分：6.5g

【中国料理のプロ 脇屋友詞シェフのオリジナルレシピ】
中華ねぎそばをイメージした一品。
ねぎのシャキシャキとした食感とぴりりとした香りを楽しめる、ねぎ好きにはたまらない汁ビーフンです。

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　1人前

ケンミン汁ビーフン：1袋
白ねぎ：1/2本（約50g）
万能ねぎ：2本（約20g）
ハム：3枚
水：500cc
太白胡麻油：大さじ2（24g）
豆板醤：小さじ1/2（3g）
（お好みで、一味唐辛子や七味唐辛子でも代用可）

作り方

（1）
ねぎの水気はしっかりとふき取っておく。
白ねぎは3　m幅に斜め薄切り、万能ねぎは小口切りにする。
ハムは細く切る。

（2）
鍋に太白胡麻油を入れて火にかけ、うっすら煙が出てくるまで熱する。
しっかりと熱することができたら火を止め、切った白ねぎと万能ねぎを鍋に一気に加え、しっかりと油と和える。
ボウルに取り出し、豆板醤を加えてよく混ぜ合わせる。

（3）
２の鍋に（油は拭かずに）ハムを入れて炒める【中火】。
水（500cc）を加えて沸騰させる。
（4）
ビーフンを入れて4分間煮込む。

（5）
4分後、火を止めて添付スープを加え、よく混ぜる。
器にスープごと盛り付け、２のねぎをこんもりと乗せる。

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