ケンミン食品
株式会社

きのこと鶏肉の汁ビーフン（脇屋シェフオリジナルレシピ）

調理時間：10分　調理法：お鍋　カロリー：286kcal　塩分：5.4g

【中国料理のプロ 脇屋友詞シェフのオリジナルレシピ】
きのこの風味をたっぷりしみこませた汁ビーフンです。
鶏もも肉の旨味は優しい味わいのスープと相性ばっちり。ささっと作れて満足感のある一杯です。

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
水：500cc
きのこ（エリンギ、しめじ、舞茸など）：合計 100g
鶏もも肉：100g

作り方

(1)
きのこは石づきを切り落とし、食べやすい大きさに切る。
鶏もも肉は一口大に切る。

(2)
鍋に鶏もも肉を入れて【弱火～中火】で炒める。
※鶏もも肉の皮から脂が出てくるので、鶏もも肉を炒める際は油を引かないようにします。

(3)
鶏もも肉の脂が出て両面が軽く色づいたら、きのこを加え、香りが出るまで炒め合わせる。

(4)
きのこの香りが出たら、水（500cc）を加えて火を【中火】にして沸騰させ、ビーフンを入れて4分間煮込む。
※ふたはしません。

(5)
4分後、火を止めて添付スープを加え、よく混ぜたら完成。

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