ケンミン食品
株式会社

レンジで簡単♪酸辣湯ビーフン



調理時間：10分　調理法：電子レンジ　カロリー：419kcal　塩分：5.9g

本格中華調味料シャンタンを使って、電子レンジで簡単にサンラータンができます♪焼ビーフンの鶏だし醤油の味もスープに溶け込み、旨味が倍増！
すっきりした酸味と、ピリッと効いたラー油がアクセントになります。

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　1人前

ケンミン焼ビーフン：1袋
卵：1個
かにかまぼこ：30g

■調味料A
【A】創味シャンタン：5g
【A】水：500cc

■調味料B
【B】片栗粉：大さじ1/2（4.5g）
【B】水：大さじ1（15g）
【B】酢：大さじ1-2（15-30g）

■トッピング
青ねぎ：適量
ラー油：適量
白こしょう（黒こしょう）：適量

作り方

(1)
今回使用する食材です。
【Bの片栗粉と水】は混ぜ合わせておく。
(2)
ラーメン鉢に【調味料A】を入れてよくかき混ぜる。
焼ビーフンを入れラップをし、電子レンジで加熱する。
【600W：約3分】

(3)
取り出したら、すぐに【Bの水溶き片栗粉・酢】を入れてよくかき混ぜる。

溶き卵を円を描くように流し、かにかまぼこを割いて乗せる。
再びラップをして電子レンジで加熱する。【600W：約3分】

(4)
お好みで青ねぎ・ラー油・白こしょう（黒こしょう）をトッピングする。

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