

ほっこりあったか♪ 鶏粥ビーフン



🕒 調理時間：15分 🍲 調理法：お鍋 🔥 カロリー：386kcal 🧂 塩分：5.4g

鶏ももの旨みがしっかり染み出たスープに、きのこの香りと豆乳のまろやかさ、バターのコクがとけ合うやさしい味わい。
ビーフンは細かく碎いてふんわり煮込み、まるでお粥のように食べやすい仕上がりに。
ほっと心まで温まる、やさしい鶏粥風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がいただけます。
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	ごま油：小さじ1（約4g）
鶏もも肉：約60g	■トッピング
きのこ類（しめじ・エリンギ・まいたけ）：合計約50g	青ねぎ（小口切り）：適量
豆乳：大さじ2（約30g）	黒こしょう：適量
バター：3g	
水：470cc	

作り方

- (1)
鶏もも肉・きのこ類は一口大カットにする。
汁ビーフンは袋ごしにめんを細かく砕く。
- (2)
小鍋にごま油（小さじ1）を熱し、鶏肉を焼き色がつくまで炒める。
- (3)
きのこ類を加え、香りが出るまで炒める。
- (4)
水（470cc）を入れて沸騰させる。
砕いためんを入れてふたをして5分煮込む。【弱～中火】
- (5)
5分後、添付スープ・豆乳・バターを入れてひと煮立ちさせる。
- (6)
器に盛り付け、青ねぎと黒こしょうをトッピングする。