ケンミン食品
株式会社

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。
ビーフンは細かく砕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
鶏もも肉：約60ｇ
きのこ類（しめじ・エリンギ・まいたけ）：
合計約50ｇ
豆乳：大さじ2（約30ｇ）
バター：3ｇ
水：470cc
ごま油：小さじ1（約4ｇ）
■トッピング
青ねぎ（小口切り）：適量
黒こしょう：適量

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。

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