

10分で完成！小松菜とベーコンの焼ビーフンのレシピ



🕒 調理時間：10分 🍳 調理法：フライパン 🔥 カロリー：403kcal 🧂 塩分：4.0g

小松菜を1袋使い切り！
小松菜を焼ビーフンの「だし」と一緒に蒸すことで、特有の苦味がなくなりつつ、シャキシャキとした食感を楽しめる一皿に♪

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 1～2人前

ケンミン焼ビーフン：1袋 油：大さじ1/2（約6g）
小松菜：1袋（約200g）
ベーコン（スライス）：4枚
水：190cc

作り方

- (1)
ベーコンは細切りにし、小松菜は4～5cm幅に切る。
- (2)
フライパンに油（大さじ1/2）を熱し、ベーコンを炒める。
- (3)
水（190cc）・ビーフンを入れてふたをし、1分30秒加熱する。
- (4)
1分30秒後ふたを取ってビーフンを裏返して軽くほぐす。
小松菜を加えたら再びふたをし、1分30秒加熱する。
加熱途中で小松菜を加えることで、シャキシャキとした食感を残しつつも、小松菜にビーフンの「だし」をしみ込ませることができます♪
- (5)
1分30秒後ふたを取り、全体を炒め合わせて水分をほどよく飛ばしたら完成。