ケンミン食品
株式会社

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
小松菜：1袋（約200ｇ）
ベーコン（スライス）：4枚
水：190cc
油：大さじ1/2（約6ｇ）

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。

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