

## いつもの焼ビーフンを簡単アレンジ！カレー焼ビーフン



調理時間：10分      調理法：フライパン      カロリー：556kcal      塩分：3.1g

いつものケンミン焼ビーフンを簡単アレンジ！  
ケンミン焼ビーフン人気No1の基本のレシピにカレー粉を加えるだけで、  
食欲をそそるスパイシーな風味に大変身します！

ケンミン焼ビーフン基本のレシピはこちら  
簡単でおいしい焼ビーフンレシピ 手間いらずの時短レシピ【基本の作り方】

元々鶏だし醤油味のしっかりした味が付いているので、  
カレー粉を入れるだけでも味が決まります。  
忙しい日でも簡単に作れて、家族みんなが喜ぶアレンジレシピです！

### 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  
豚ばら肉：2枚（約60g）  
【お好みの野菜】  
【例】  
キャベツ：1枚（約50g）  
白ねぎ：10cm分（約25g）  
にんじん：1/8本（約20g）  
ピーマン：1/2個（約25g）

水：190cc  
油：大さじ1/2（約6g）  
カレー粉：小さじ1（約2g）  
【お好みで】  
ごま油：適量

## 作り方

- (1)  
豚ばら肉・キャベツは一口大にカットする。  
白ねぎは斜め薄切りにする。  
ピーマン・にんじんは細切りにする。
- (2)  
フライパンを熱して油（大さじ1/2）を入れ、豚肉を1枚ずつ並べ、火が通るまで加熱する。
- (3)  
豚肉の上にビーフン、野菜の順でのせる。  
水（200cc）、カレー粉を入れ、ふたをして【中火】で3分加熱する。  
加熱途中1分30秒でふたをあげ、ビーフンをほぐしてください。
- (4)  
3分後ふたをとり、ビーフンの色むらがなくなるように全体を軽く混ぜ、残った水分をほどよく飛ばし完成。  
お好みでごま油を回しかけるとよりやみつきな味わいになります。