ケンミン食品
株式会社

秋の味覚を楽しむ♪たっぷりきのこのオイスターバター焼ビーフン

調理時間：10分　調理法：フライパン　カロリー：338kcal　塩分：2.4g

秋の味覚「きのこ」をたっぷり約300g使ったコク旨なオイスターバター焼ビーフン！
しめじ・まいたけといったお好みのきのこを組み合わせてきのこをたっぷり食べたい日にオススメ！
たっぷりのきのこをバターで炒め、ビーフンと蒸し焼きにするだけの簡単調理で10分で完成！
オイスターソースのうま味バターのコクが加わり、きのこの香りとよく合う食べ応え抜群の絶品レシピです！
焼ビーフンを秋らしく楽しめる忙しい日の晩ごはんにもオススメなレシピです。

使用商品　おかず焼ビーフン オイスターソース味

フライパンひとつで簡単に作れて、１食に必要な家族分の野菜をおいしく食べられるボリュームたっぷりの大皿メニューが作れるおかず専用焼ビーフン。
香味野菜と牡蠣の旨味が広がる濃厚な味付けで、ごはんと一緒に野菜をたっぷりおいしく召し上がりいただけます。

材料　3～4人前

おかず焼ビーフン オイスターソース味：1袋
豚こま肉：200g
★お好みのきのこ：約300g
（しめじ、まいたけ、エリンギ等）
たまねぎ：1/2個（100ｇ）
水：150cc
バター：約10g
油：大さじ1（約12g）
小ねぎ：適量

作り方

（1）
きのこは石づきをとってほぐし、エリンギは長さを半分に切ってから薄切りに、たまねぎはスライス、豚こま肉は一口サイズにカットします。

きのこはお好みの組み合わせでOK！
しめじ・まいたけなどお好みのきのこを組み合わせて楽しめます！
（2）
油を熱したフライパンで、豚こま肉を炒める。
（3）
肉が炒まったら一度取り出し、フライパンにバターを加えます。
バターが溶けたらきのこを加え炒める。

※きのこをバターで炒めることで、香りとコクがより引き立ちます。
（4）
きのこの香りが出てきたら、ビーフン、たまねぎ、炒めた豚こま肉、水（150cc）、添付のソースを加え、ふたをして4分加熱する【強火】

※加熱途中2分で一度ふたを取ってビーフンを裏返し、全体を軽く混ぜ合わせてください。
（5）
4分後ふたを取り、残った水分をほどよくとばすよう全体を炒め合わせる。
（6）
お皿に盛り、お好みで小ねぎを散らして完成。

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