

調味料いらずで簡単！たっぷりきのこのこく旨塩焼ビーフン



🕒 調理時間：10分 🍳 調理法：フライパン 🔥 カロリー：548kcal 🧂 塩分：3.1g

お好みのきのこをたっぷり使ったこく旨塩焼ビーフン。
しめじやエリンギ、えのきなど、お好みのきのこで自由に楽しめます！味付けは付属の塩だれ
だけなので調味料いらずで簡単！
豚肉ときのを炒めたら、あとはビーフンと一緒に蒸し焼きにするだけの簡単調理。
手軽なのにきのこのうま味がしっかり広がる、忙しい日にもぴったりの一品です！

使用商品

ケンミンこく旨塩焼ビーフン

- ホタテの風味はそのままに、海鮮の旨味を追加したことで、甘みとこく深さがアップしました。
- 旨味広がるやさしい味わいの旨塩ソースで、より野菜本来の甘みや旨味が感じられます。



材料 1人前

ケンミンこく旨塩焼ビーフン：1袋
豚ばら肉：60g
お好みのきのこ：合計150g（しめじ、エリンギ、えのき等）
青ねぎ：1本（約5g）
水：190cc
油：大さじ1/2（約6g）

作り方

- (1) 豚ばら肉は一口大、きのこは食べやすい大きさに切り、青ねぎは小口切りにする。
- (2) フライパンに油（大さじ1/2）を熱したら豚ばら肉を炒める。【中火】
- (3) きのを加え、香りが出てくるまで炒める。【中火】
- (4) ビーフン・水（190cc）を加えてふたをし、【中火】で4分間加熱する。
※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分後ふたをとり全体を軽くまぜて残った水分をほどよくとばした後、添付の旨塩ソース・青ねぎを加えてよく炒め合わせたら完成。