鶏肉ときのこの和風ビーフンのレシピ



きのこたっぷり にんにくとバターが隠し味のビーフンです。 きのこパスタが好きな方にもお試しいただきたい一品です。 フライパン一つで簡単にできます!

【ママ社員考案レシピ】

めんに味がついている「ケンミン焼ビーフン」とバター醤油を組み合わせた、風味豊かな簡単 お手軽レシピです。

お肉や野菜は、冷蔵庫にあるものでアレンジしてもOKです。

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

鶏もも肉:50g

濃口醤油:小さじ1/2(3g)

しめじ:30g

まいたけ(きのこ類):50g

にんじん:10g いんげん:3本

バター:小さじ2(8g) にんにく:1/2片(2.5g)

水: 200cc

きざみのり:適

きのこ類は石づきをとりほぐしておく。

にんじんは短冊切りに、いんげんは3cmに切る。 にんにくはみじん切りにしておく。

鶏もも肉は一口大に切り、濃口醤油で下味をつける。

温めたフライパンにバター・にんにくを入れ、下味を付けた鶏もも肉を香ばしく炒める

きのこ類・にんじんを加え、さらに炒める。

いんげん・ビーフン・水(200cc)を入れ、ふたをして【強火】で3分加熱する。

加熱途中1分30秒でふたをあけ、ビーフンを一旦ほぐしてください。

ふたをとり、全体を軽く混ぜ、残った水分をほどよくとばす

お好みできざみのりをかける。