

山かけ汁ビーフンの梅煮



🕒 調理時間：10分 🍲 調理法：お鍋 🔥 カロリー：294kcal 🧂 塩分：6.7g

ヴィッセル神戸STAYHOME企画で、GK1 前川 薫也選手が汁ビーフンを使ってレシピを考案して下さいました！
お鍋一つで簡単 山芋(長芋)がとろっとあったかいスープにぴったり。ちょっと肌寒い日や夜食、食欲のない日にもおすすめです。

使用商品

ケンミン汁ビーフン

お鍋ひとつで煮込むだけで旨みのある塩味の汁ビーフンが召し上がりがいただけます。
チキンベースに「野菜の旨み」を加え、アクセントに「ごま油」や「生姜」の風味を効かせました。



材料 1人前

ケンミン汁ビーフン：1袋
大根：100g
長芋：50g
水：500cc
梅干し：1個
青じそ：3枚

韓国海苔：適量
山葵(チューブでも可)：適量
ラー油：適量

作り方

- (1)
「お料理宮本」
宮本シェフのレシピをアレンジされて生まれました
- (2)
大根を短冊に切る。青じそは霰(アラレ)に切る。韓国海苔はちぎっておく。長芋は皮をむき、すりおろしておく。
- (3)
鍋に水を入れて火にかける。沸いたらビーフン、大根を入れ、梅干しは半分にちぎって入れる(種は食べる時邪魔なら外しておく)。
- (4)
再度沸いたら弱火で、4分好みの固さに煮る。仕上げに添付ソースを入れる。
- (5)
器に盛って、青じそ、韓国海苔、すりおろした長芋を乗せる。お好みでラー油をかけて完成。