

ビーフンで和の味！茄子のみぞれ煮ビーフン



🕒 調理時間：20分 🍳 調理法：フライパン 🔥 カロリー：609kcal 🧂 塩分：3.8g

大根の優しい風味となすがビーフンとベストマッチ。
厚揚げとしめじが入ったどこか懐かしい和風のビーフンです。副菜としてもオススメです♪

【開発担当者が考えるレシピ】

いつものケンミン 焼ビーフンを、和風味で食べたくて、なすを使ってお腹に優しいみぞれ煮仕立てにしてみました。

もともと味の付いたビーフンなので、調味料はほとんどいりません。

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
厚揚げ：1/3丁（約50g）
なすび：1本（約80g）
しめじ：1/4パック（約25g）
大根おろし：100g
油：大さじ2（24g）

■調味料A
【A】和風だし（顆粒）：小さじ2/3（2g）
【A】おろし生姜：0.5g
【A】水：1カップ（200g）
【A】みりん：大さじ1（18g）

■トッピング
青ねぎ：お好みで
大根おろし：お好みで
七味：お好みで

作り方

- （1）厚揚げ・なすびは1cm幅にカットする。
しめじは石づきを取り、小房にカットする。
【調味料A】の材料を混ぜ合わせておく。
- （2）フライパンに油（大さじ2）を熱し、厚揚げ・なすびを入れて、表面に油を吸わせながら、両面に焦げ目がつくまで焼く。
- （3）しめじを入れて、しっかり加熱する。
【調味料A】・焼ビーフンを入れて、ふたをして3分蒸し焼きする。
- （4）加熱途中、1分30秒で一旦ふたをあげ、めんをひっくり返しほぐし、おろし大根を入れる。
- （5）ふたを開けてよくほぐし、汁気が少し残った程度で火を止めて皿に盛りつける。
お好みでトッピングの大根おろし・青ねぎ・七味唐辛子をかける。