ケンミン食品株式会社

ラブパクを使った絶品エスニック風焼ビーフン

調理時間：15分　調理法：フライパン　カロリー：455kcal　塩分：3.6g

いつもの焼ビーフンにラブパクを入れるだけで、雰囲気が変化します♪少しスパイシーでやみつきになる、簡単焼ビーフンです。
話題のラブパクソースを使って、いつもの焼ビーフンをアレンジしてみました。ラブパクソース1本あれば、簡単にエスニック焼ビーフンが完成します♪クセはあまり強くなく、みなさまに召し上がっていただける味付けだと思いますので、ぜひお楽しみください！

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
豚ばら肉：1枚（30g）
むきエビ：2尾
キャベツ：1枚(50g)
白ねぎ：1/3本(30g)
ピーマン：1/2個(20g)
にんじん：10㎝(20g)
油(炒め用）：大さじ1/2(6g)
水：190cc
ラブパクソース：小さじ1～
■お好みで
パクチー：適量

作り方

（1）
豚ばら肉は一口大に、野菜は全て細切りにする。
（2）
フライパンに油をひき、豚肉とエビの色が変わるまで炒める。
（3）
豚肉の色が変わったら、豚肉の上にビーフンを乗せ、ビーフンの上に、野菜をのせる。
（4）
水190ccを注ぐ。※2人前を同時に作る場合は水を330cc程度にしてください。
（5）
ふたをして中火で3分加熱する。
※できれば、1分半過ぎたら、めんをほぐしてください。
（6）
3分後ふたをとり、ビーフンの色むらがなくなるように全体を軽くまぜる。
※残った水分をほどよく飛ばします。
（7）
ラブパクソースを小さじ1加え、全体をよく混ぜ合わせる。パクチーをトッピングする。
※お好みでラブパクソースを増やしてください。

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