生姜のかきたま あんかけ汁ビーフンのレシピ









人気のお鍋だけで簡単に作れる生姜のアレンジレシピ! シャキシャキ食感のレタスと、卵の優しい風味のあんがビーフンとよく絡むあんかけビーフン

レタスの食感がクセになります

【ケンミン食品直営店「YUNYUN」シェフおすすめレシピ】 寒い季節に、手軽に身体を温められるメニューをということで考案しました。 スープにとろみをつけることで冷めにくく、かきたまも綺麗に仕上げることができます

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。



おろし生姜:小さじ1(6g) 青ねぎ(小口切り):適量 片栗粉:8g

(1) レタスは、千切りにしておく。

水:500cc

鍋に水(500cc)を入れ火にかける。 沸騰したらビーフンを加え中火で約3分煮込む。

火を止め、ビーフンだけを器に取り出す。 鍋に の添付スープを加える。 混ぜ合わせた後、【弱火】にかけとろみをつける。

ビーフンの入った器にあんを盛り付け、おろし生姜と青ねぎをト