春菊と豚ばらの焼ビーフン レシピ



季節の野菜を使った焼ビーフン!ビーフンと春菊の風味の相性は 味付けは、鶏がらスープ・濃口醤油・塩こしょう・ごま油のみ

【焼ビーフン開発担当者おすすめレシピ】

焼ビーフンの具材といえば、豚肉、キャベツ、にんじんのワンパターンになっていませんか? ビーフンは、ご飯と同じようにさまざまな素材と合わせることができます 旬野菜の美味しさが詰った焼ビーフンを、ぜひ お試しください!

お米100% ビーフン [150g]

豊かな水と土で丹精込めてつくられた良質な硬質米を吟味し、お米だけ でつくったお米100%ビーフンです。お米100%だからできるお米の芳醇 な香りとコシのある食感が特徴のお米の魅力が詰まったビーフンです。



材料 1人前

お米100%ビーフン:50g(1/3袋) 【A】塩こしょう:少々 豚ばら肉:30g 【A】ごま油:大さじ1/2(6g) 春菊:60g(約1/4束) 米油:大さじ1/2(6g) しいたけ:40g(約2個) 調味料A 【A】鶏がらスープの素(顆粒): 小さじ2/3 (1.

【A】濃口醤油:小さじ1/2(3g)

沸騰したお湯にビーフンを入れ、ふつふつした火加減で4分ゆでる。 ゆであがったら水洗いをして、ビーフンを絞ってしっかりと水気を切る。 水切り後、少量の油をからめると、めんがほぐれ、調理しやすくなります。 ビーフンのゆで方についてはこちら 動画で詳しく解説 温めたフライパンに米油(大さじ1/2)を熱し、豚肉・しいたけをしっかり炒める。 動画で詳しく解説