ケンミン食品株式会社

舞茸とバターの味噌汁ビーフン

調理時間：15分　調理法：お鍋　カロリー：651kcal　塩分：5.3g

舞茸が香るお味噌とバターのまろやかスープ仕立て☆お鍋ひとつで野菜もたっぷり摂れる、あったかい汁ビーフンです。
【ケンミン食品直営店 YUNYUNシェフ】
肌寒い季節、お味噌とバターで温まりたいと思い考案しました。お味噌を使用することで、舞茸の香りが一層引き立ちます。豆板醤を少し多めにするとピリっと辛い大人向けのビーフンメニューにもなります！

使用商品　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

ケンミンお米100%ビーフン：50g
豚ばら肉(薄切り）：45g
もやし：75g
舞茸：75g
白ねぎ：45g
水：450cc
油：大さじ1/2
■調味料A（混ぜ合わせる）
【A】濃口しょうゆ：小さじ2
【A】すりごま：大さじ1
【A】鶏がらスープの素：大さじ1
【A】味噌：小さじ2
【A】砂糖：小さじ2/3(2g)
【A】豆板醤：小さじ1/3(2g)
【A】おろしにんにく：小さじ1/3(3g)
■トッピング
無塩バター：大さじ1(12g)
刻みねぎ：適量
黒こしょう(お好みで）：適量

作り方

（1）
豚ばら肉は２cm幅に切り、舞茸は手で裂いておく。
白ねぎは斜め薄切りにする。
もやしは洗ってザルにあげておく。

（2）
油をひいた鍋に①の食材を入れ、サッと炒める【中火】。

（3）
炒めたら水（450cc）を入れ沸騰させる。
沸騰したらビーフンを入れて６分間ゆでる。
（4）
【A】を入れてひと煮立ちさせる。
（5）
溶かしたバターをまわし入れ、お好みで黒こしょうを振る。仕上げに青ねぎを乗せる。

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