

## ごま油香る♪野菜たっぷり基本の汁ビーフン【基本の作り方】



生姜が少しアクセント スタンダードな汁ビーフンです。お鍋ひとつ、調味料いらずで簡単！  
残り野菜などお好みの野菜でアレンジできます

### 【商品裏面掲載レシピ】

具材を入れなくても美味しい汁ビーフンですが、ぜひ、野菜などをいれていただくことで食材の旨味が加わり、美味しくいただけます♪

きちんと野菜が摂れる一品なので、中華惣菜と一緒に献立や忙しい日にも簡単メニューとしておすすめです！

### 使用商品

## 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がいただけます。

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。



## 材料 1人前

ケンミン汁ビーフン：1袋  
豚ばら肉：2枚（60g）  
白菜：1枚（60g）  
にんじん：1/8本（20g）  
ニラ：2本（20g）

白ねぎ：10cm分（25g）  
油：大さじ1/2（6g）  
水：500cc

## 作り方

（１）

豚ばら肉・白菜は一口大にカットする。  
にんじんは細切りにする。  
ニラは3cmカット、白ねぎは斜め薄切りにする。

（２）

小鍋に油を熱し、豚肉を炒める。  
肉の色が変わったら、にんじん・白菜・白ねぎ・ニラも軽く炒める。

（３）

全体的に野菜がしんなりと炒められたら、水（500cc）を入れる。【中火】

2袋以上つくる場合、具材の量は倍量にし、水の量は下記を参考にしてください。

【2袋：850cc】

【3袋：1200cc】

【4袋：1600cc】

（４）

沸騰したらビーフンを入れて約4分間煮込む。

（５）

4分後火を止め、液体ソースを加えて、よくかきまぜる。

（６）

【電子レンジ調理の場合】

耐熱容器に豚ばら肉→ビーフン→野菜を順に重ね、水（400cc）・油（大さじ1/2）を入れる。

ふたまたはふんわりラップをして電子レンジで加熱する。

加熱途中、一旦ビーフンをほぐしてください。

【500W：8分30秒 または 600W：7分】

電子レンジでの加熱時間は機種により異なりますので、お使いの機種によって調整してください。

全体を混ぜ合わせ、添付ソースをかけてよく混ぜる。