ケンミン食品株式会社

牛肉とじゃがいものカレーチーズ焼ビーフン

調理時間：15分　調理法：フライパン　カロリー：589kcal　塩分：3.4g

カレー×牛肉×チーズの相性は最強！
添付のカレーパウダーでしっかりと味が決まる、ご飯がすすむ簡単おかず焼ビーフンです♪

【YUNYUN料理長考案レシピ】
中国料理のピーマンと肉の細切り炒め「青椒肉絲」の具材をヒントに、カレー味にアレンジしました。
しっかりとした味がついている添付のカレーパウダーがビーフンと野菜によく絡むように、具材はすべて細切りにします。

使用商品　ケンミンカレー焼ビーフン

香味野菜の甘みが溶け込む風味豊かなカレー味です。たっぷりの野菜とお肉を炒めるだけで、こく深いカレー味の焼ビーフンが手軽に味わえます。

材料　1人前

ケンミンカレー焼ビーフン：1袋
牛小間切れ肉：20ｇ
ピーマン：20ｇ（1/4個）
にんじん：30ｇ（1/6本）
じゃがいも：50ｇ（1/2個）
たまねぎ：30ｇ（1/6個）
ナチュラルチーズ（粉末）：10ｇ（お好みの量）
水：170cc
米油：6ｇ（大さじ1/2）

作り方

（1）
野菜は全て細切りにする。

（2）
フライパンを熱して米油を入れ、牛小間切れ肉を１枚ずつ並べる。
その上にビーフンをのせ、ビーフンの上に野菜をのせる。

（3）
水170ccを注ぎ、ふたをして中火で４分間加熱する。
※加熱の途中でふたをとり、ビーフンを素早くほぐすこと。

（4）
4分後ふたをとり、全体を軽く混ぜ、残った水分をほどよくとばす。

（5）
添付のカレーパウダーを全体にまんべんなく加えて炒め合わせる。

（6）
ビーフンを皿に盛り付け、上に具材、ナチュラルチーズをかける。

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