

# やげん軟骨としとうのごまラー油ピリ辛ビーフン



調理時間：20分



調理法：フライパン



カロリー：490kcal



塩分：5.7g

しとうと軟骨を使い大人向けアレンジ。パプリカを入れて彩りも綺麗に。  
お酒のおつまみに、ご飯に合うおかずにもオススメです

## 【ママ社員考案レシピ】

ケンミン焼ビーフンは普通に作るだけじゃなくて、いろんなシーンに対応できます。  
焼ビーフンについている鶏だしの味を活かして、具材を変えたり、少しの調味料で変化をつけてみました。

## 使用商品

### ケンミン焼ビーフン 鶏だし醤油

1960年生まれのロングセラー商品。

味付タイプのビーフンなので、ゆで戻す手間がいりません。

フライパンでも電子レンジでも簡単に調理できるノンフライめん。



## 材料 2人前

ケンミン焼ビーフン：1袋  
やげん軟骨(鶏さみもおスメ)：200g  
しとう：1パック（15本）  
赤パプリカ：1個  
たまねぎ：1/2個（100g）  
にんにく：1片（5g）  
米油：大さじ1/2（6g）  
水：180cc

ごまラー油：適量  
粗挽き黒こしょう：適量  
調味料A  
【A】鶏がらスープの素：小さじ1（2.5g）  
【A】濃口醤油：大さじ1/2（9g）

## 作り方

- (1)  
しとうはへたを取る。  
赤パプリカとたまねぎは細切りにしておく。  
にんにくはみじん切りにする。
- (2)  
深めのフライパンに米油（大さじ1/2）を熱し、にんにくが香りがするまで焦げないように炒める。  
やげん軟骨を入れて、火が通るまで炒める。
- (3)  
しとう・赤パプリカを入れて炒め、【調味料A】で味付けをする。
- (4)  
フライパンに焼ビーフン・水を入れふたをして3分加熱する。  
加熱の途中1分半で焼ビーフンを一旦ほぐしてください。
- (5)  
3分後、ふたを開ければぱちぱち音ができるまで【強火】で炒める。  
火を止め、ごまラー油を回しかけてお皿に盛りつけて黒こしょうを振ったら出来上がり。