ケンミン食品株式会社

比内地鶏と山菜の鶏飯炊き込みビーフン

調理時間：70分　調理法：炊飯器　カロリー：351kcal　塩分：2.3g

炊飯器に入れて炊くだけ！
秋田の特産物である比内地鶏と山菜を使った鶏肉の旨味がしみ込んだ炊き込みビーフンです。

【秋田ケンミン焼ビーフン商品開発担当者考案レシピ】
秋田県で有名な比内地鶏を使ってビーフンレシピができないかなと考えました。
比内地鶏スープのうまみをビーフンに吸い込ませ、山菜の風味がよいアクセントに仕上げています。
「比内地鶏スープ」は、「鶏がらスープの素（粉末）」などの調味料で代用も可能です。

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　2～3人前

お米100%ビーフン：150ｇ
鶏もも肉：200ｇ（1枚）
しいたけ：40ｇ（3個）
せり：10ｇ
うど：30ｇ
わらび：30ｇ
市販の比内地鶏スープ(希釈済みのもの)：450cc
■比内地鶏スープがない場合
鶏がらスープの素(粉末)：小さじ2(5ｇ)
薄口醤油：大さじ1・小さじ1/3(20ｇ)
みりん：大さじ1/2（9ｇ）
水：410cc
※すべて混ぜ合わせる

作り方

(1)
鶏もも肉は1cm角に、しいたけは石づきを取り2㎜幅にスライスする。
せり、うど、わらびは2cm幅に切る。

(2)
炊飯器に半分に折ったビーフンを敷き詰め、その上に具材をのせ比内地鶏スープを注ぎ入れ炊飯する。

(3)
炊き上がればさっくりと混ぜ合わせて完成。

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