

ケンミン食品直営店 健民ダイニング監修！ピリ辛汁ビーフン【基本の作り方】



🕒 調理時間：10分 🍲 調理法：お鍋 🔥 カロリー：515kcal 🧂 塩分：5.2g

ケンミン食品直営店「健民ダイニング」の人気逸品「ピリ辛汁ビーフン」がお鍋ひとつで手軽に作れる袋めんです！百名店こだわりの、華やかで深みのある味わいの一杯でいつもとは違った特別感・充実感のあるおうちごはんをお楽しみいただけます

豚・鶏・オイスターなどの旨味たっぷりのスープに、練りごまの濃厚なコクと香味野菜の豊かな風味を合わせた、濃厚かつ厚みのあるピリ辛スープです。お米ならではの上品な風味、つるつとした舌ざわりにこだわった汁ビーフン専用のビーフン。スープとの一体感を味わえるように、もっちり・しなやかな食感を実現しました。

使用商品

健民ダイニングピリ辛汁ビーフン

お米ならではの「上品な風味」「つるつとした舌ざわり」「もっちりしなやかな食感」にこだわった汁ビーフン専用のビーフンを使用しています。豚や鶏の旨味やオイスターなどの海鮮の旨味たっぷりのスープに、練り



材料 1人前

ケンミン ピリ辛汁ビーフン：1袋
豚ひき肉：50g
ゆでたけのこ：1/8本(約25g)
白ねぎ：10cm分(25g)
青ねぎ：適量
油：大さじ1/2(6g)
水：500cc

作り方

- (1) 白ねぎはみじん切り、ゆでたけのこは短冊切り、青ねぎは小口切りにする。
- (2) 温めた鍋に油(大さじ1/2)を熱し、豚ひき肉・ゆでたけのこ・白ねぎを香ばしく炒める。
- (3) 水500ccを入れ、【中火】で沸騰させる。
2袋を一度に作る場合は、水を850cc程度にしてください。
- (4) 沸騰したら、ビーフンを入れて4分煮込む。
- (5) 4分後 火を止め、液体スープを加えてよくかき混ぜる。最後に青ねぎをトッピングする。
具材をたくさん加えた場合は少し味が薄くなりますので、塩こしょう等で味を調整してください。
- (6)