ケンミン食品株式会社

野菜たっぷり！中華 五目汁ビーフン【基本の作り方】

調理時間：20分　調理法：お鍋　カロリー：455kcal　塩分：4.8g

シンプルな中華風の味付けの汁ビーフンレシピです。
ビーフンは具材が入ったお鍋の中で一緒に4分煮込むだけ！
豚肉の旨味や野菜の香ばしさがスープへ溶け込んだ、満足感のあるスープビーフンです。
【味の付いていないケンミン汁ビーフンプレーン】
ビーフンに味が付いていないので、お好みの味に合わせた 一杯をお楽しみいただけます。
スープとの一体感が味わえるもっちりしなやかな食感のスープメニュー専用のビーフンを使用しています。

使用商品　味の付いていない ケンミン汁ビーフンプレーン

ケンミン汁ビーフンの味なしプレーンタイプ。いつもの汁ビーフンと同様にお鍋ひとつで簡単調理ができます。お好きな味付けでお楽しみいただけます。家族の食事はちゃんと手料理したいけど、時短や簡単に調理したいと

材料　1人前

味の付いていないケンミン汁ビーフンプレーン：1個
豚ばら肉：30ｇ
お好みの野菜：合計120ｇ
白菜：60ｇ
白ねぎ：30ｇ
にんじん：15ｇ
ニラ：15ｇ
鶏がらスープの素(顆粒)：大さじ1(7.5ｇ)
濃口醤油：小さじ1(6ｇ)
塩こしょう：適量
サラダ油：大さじ1/2(6ｇ)
ごま油：大さじ1/2(6ｇ)
水：500cc

作り方

（1）
豚ばら肉・ニラは3cm幅にカット、白菜は1cm幅にカットする。
白ねぎは斜め薄切りに、にんじんは細切りにする。

（2）
めた鍋にサラダ油（大さじ1/2）を熱し、豚ばら肉を炒める。野菜を加え、さらに炒める。

（3）
水（500cc）・鶏がらスープの素・濃口醤油を入れて ひと煮たちさせる。
沸騰したらビーフンを入れて4分加熱する【中火】。
※2個以上で同時調理する場合の水の量
【2個：850 cc】
【3個：1,200 cc】

（4）
塩こしょうで味を調え、ごま油をまわしかける。

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