

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ブレン】
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ブレン

ケンミン汁ビーフンの味なしブレンタイプ。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ブレン：1個	鶏がらスープの素(顆粒)：大さじ1(7.5g)
豚ばら肉：30g	濃口醤油：小さじ1(6g)
お好みの野菜：合計120g	塩こしょう：適量
白菜：60g	サラダ油：大さじ1/2(6g)
白ねぎ：30g	ごま油：大さじ1/2(6g)
にんじん：15g	水：500cc
ニラ：15g	

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：850cc】
【3個：1,200cc】
- (4) 塩こしょうで味を調え、ごま油をまわしかける。