

冷凍焼ビーフンを簡単アレンジ ジャガイモのガレット風



🕒 調理時間：10分 🍳 調理法：フライパン 🔥 カロリー：673kcal 🧂 塩分：3.1g

元祖ケンミンの味の「冷凍焼ビーフン」を簡単アレンジ チーズとじゃがいもをちょい足しして焼くだけで普通の焼ビーフンとは違った、食べ応えたっぷりの洋風の一品が完成します！

【冷凍商品開発担当者考案レシピ】

冷凍焼ビーフンはレンジで温めてそのまま食べるのも美味しいですが、少し食材を加えて焼くだけで普段と違った洋風の一品としてお楽しみいただけるレシピを考案しました。

使用商品

冷凍ケンミン焼ビーフン190g

元祖ケンミンの味！美味しさの秘訣は、オイスターソース！！
内袋のままレンジで温めるだけで召し上がりいただけます。



材料 1人前

冷凍ケンミン焼ビーフン190g：1袋
じゃがいも：100g
ピザ用チーズ：30g
米油：大さじ2（24g）

作り方

- (1) じゃがいもは皮を剥き、細切りにしておく。
- (2) 冷凍ケンミン焼ビーフンを電子レンジで加熱する。
【500W：約5分30秒 or 600W：約5分】
- (3) 温めた焼ビーフンとじゃがいも・ピザ用チーズをよく混ぜる。
- (4) 温めたフライパンに米油（大さじ2）を熱し、混ぜ合わせた を入れて、丸く形を整えて約3分焼く。
- (5) 3分後、ひっくり返してもう片面を3分焼く。
- (6) 両面ともにきつね色に焼けたら出来上がり。