

冷凍焼ビーフンを簡単アレンジ 中華風スープビーフン



調理時間：10分



調理法：お鍋



カロリー：272kcal

塩分：6.1g

元祖ケンミンの味「冷凍焼ビーフン」を3ステップ調理で簡単アレンジ
商品に具材が入っているので、調味料をちょい足しするだけで『あったか汁ビーフン』が完成しますよ！

【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ても美味しいですが、普段と違った食べ方「汁ビーフン」としてお楽しみいただけるレシピを考案しました。
冷凍焼ビーフンは具材のうまみを生かした香ばしい味付けが特徴なので、さまざまなメニューに応用できますよ。

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、オイスター味！
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
鶏ガラスープの素 : 大さじ1 (7.5 g)
水 : 400 cc

青ねぎ : 適量

作り方

- (1) 鍋に水(400cc)と鶏ガラスープの素(大さじ1)を入れて火にかける。
- (2) 沸騰したら、凍ったままの冷凍焼ビーフンを加える。
- (3) めんをほぐしながら加熱する。
- (4) 再び煮立ったら、火を止める。
器に盛り、青ねぎをトッピングして出来上がり。