# 冷凍焼ビーフンを簡単アレンジ 中華風スープビーフン







| 調理法:お鍋 (い) 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るのも美味しいですが、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。

## 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190 g:1袋

沸騰したら、凍ったままの冷凍焼ビーフンを加える。

めんをほぐしながら加熱する。

再び煮立ったら、火を止める。