ケンミン食品株式会社

# たけのこの香り引き立つ 春野菜の焼ビーフン

調理時間：15分　調理法：フライパン　カロリー：332kcal　塩分：2.8g

3月～5月の春が旬といわれている「たけのこ」を楽しむ和風焼ビーフンです。かつお節の香りきわだつ優しい味の「シマヤ だしの素」を使うことで、春野菜の甘さや旨味がより一層引き立たつ逸品です。豚肉とたけのこやスナップエンドウをしっかり炒めて、香ばしい風味をビーフンに移すことがポイントです。

## 使用商品　味の付いていない ケンミン焼ビーフンプレーン

ケンミン焼ビーフンの味なしプレーンタイプ。お好きな味付けでお楽しみいただけます。味付き焼ビーフンと同様にフライパンひとつで簡単調理ができます。家族の食事はできるだけちゃんと手料理したいけど、簡単に調理

## 材料　1人前

味の付いていないケンミン焼ビーフンプレーン：1個
豚ばら肉：30ｇ
たけのこの水煮：100ｇ
スナップエンドウ：30ｇ（4本）
シマヤだしの素：1/2袋（5ｇ）
濃口醤油：小さじ1/2（3ｇ）
塩こしょう：適量
サラダ油：大さじ1/2（6ｇ）
水：200cc

## 作り方

（1）
豚ばら肉は一口大に、ゆでたたけのこは1～1.5cm幅のくし切りにする。

（2）
温めたフライパンにサラダ油（大さじ1/2）を熱し、豚ばら肉、野菜を順番に香ばしくなるまでしっかり炒める。

（3）
具材の上にビーフン・水（200cc）・シマヤだしの素（1/2袋）を入れてふたをして【中火】で約4分加熱する。
※加熱途中2分でふたをあけ、ビーフンを一旦ほぐしてください。

（4）
4分後ふたをとり、全体的にパラっとするまでしっかりと炒める。

（5）
塩こしょうで味を調え、最後にフライパンの鍋肌に濃口醤油を流し入れ、香りづけをする。

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