ケンミン食品株式会社

お客さまの愛情たっぷり♡中華カレー焼ビーフン

調理時間：15分　調理法：フライパン　カロリー：552kcal　塩分：3.9g

Twitterで「ケンミン焼ビーフンに〇〇入れてや～」キャンペーンを行いました！お客さまが焼ビーフンに入れたい人気の材料を詰め込んだ夢のひと皿！オイスターソースが決め手の野菜たっぷりのカレービーフンになりました！最後は必ずたっぷりの愛情を注いでください♡

使用商品　ケンミン焼ビーフン 鶏だし醤油

1960年生まれのロングセラー商品。
味付タイプのビーフンなので、ゆで戻す手間がいりません。
フライパンでも電子レンジでも簡単に調理できるノンフライめん。

材料　1人前

ケンミン焼ビーフン：1袋
豚ばら肉：60ｇ
キャベツ：100ｇ（2枚）
ピーマン：25ｇ（1個）
干しえび：小さじ1（5ｇ）
きくらげ（乾燥）：3枚
■調味料
オイスターソース：小さじ1（6ｇ）
カレー粉：小さじ1/2強（2ｇ）
水：190cc
※すべて混ぜ合わせる
米油：大さじ1/2（6ｇ）
■トッピング
愛情：たっぷり

作り方

（1）
豚ばら肉は一口大にカット、キャベツ・ピーマンは細切りにする。きくらげは水でもどして一口大にカットしておく。調味料は混ぜ合わせておく。
（2）

（3）
温めたフライパンに米油（大さじ1/2）を熱し、豚ばら肉を並べる。
（4）
豚ばら肉の上に焼ビーフン→野菜・きくらげ・干しえびを順番に重ねる。
（5）
調味料を注ぎ、ふたをして3分加熱する【中火】。
※加熱途中、1分30秒でふたをあけ、ビーフンをひっくり返してほぐしてください。
（6）

（7）
3分後ふたをあけ、水分を程よく飛ばすように全体を混ぜたら、たっぷりの「愛情」入れる。
（8）

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