白菜たっぷり あんかけ焼ビーフン







ご注意

通常の焼ビーフンと作り方が異なります。

お鍋で余ってしまった白菜を消費したいときにおすすめ!白菜焼ビーフンレシピです 焼ビー フンと白菜と一緒に煮込むことで、焼ビーフンの「だし」が白菜に染み込み、白菜本来の甘み をさらに引き出します。

焼ビーフンに軽く焦げ目をつけ、香ばしさをプラスすることがポイントです。

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

片栗粉:大さじ1.5(13.5g)

ケンミン焼ビーフン:1袋 白菜:1枚 【A】おろし生姜:小さじ1(5g) 豚ばら肉:50g 【A】水:250cc スナップエンドウ:4本 水溶き片栗粉 米油:大さじ1(12g) 水:大さじ1(15g)

(1) 白菜は芯の部分は3cm幅にそぎ切り、葉の部分は3cm幅にざく切りにする。 豚ばら肉は一口大、スナップエンドウは斜め半分に切る。 【A】は混ぜ合わせておく。

フライパンに米油(大さじ1)・焼ビーフンを入れて火をつけ、ビーフンの表面に軽く焦げ目がつくように【中火 】で両面焼く。

ビーフンに焦げ目がついたら、白菜・豚ばら肉・スナップエンドウを加えて炒める。

【調味料A】を注ぎ、ふたをして【中火】で3分加熱する。 加熱途中1分半でビーフンを裏返し、ほぐしてください。

3分後ふたをとり、ビーフンのみを先にお皿に取り出す。

残ったスープと具材を【水溶き片栗粉】でとろみをつける。

あんを焼ビーフンの上に盛り付ける。