

みんな大好き！ほうれん草とベーコンのビーフン（脇屋シェフオリジナルレシピ）



🕒 調理時間：15分 🍳 調理法：フライパン 🔥 カロリー：695kcal 🧂 塩分：3.4g

中国料理のプロ 脇屋友詞シェフのオリジナルレシピ！ベーコンとバターの香りが引き立つ洋風パスタのようなビーフンです♪お子さまも気に入ること間違いなし！

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
ほうれん草：50g
ベーコン：30g
にんにく：1片（5g）
塩こしょう：適量
バター：10g
太白胡麻油：大さじ1（12g）
■調味料A
酒：大さじ1（15g）
鶏がらスープ：200cc
■仕上げ
粉チーズ：大さじ2（12g）
オリーブオイル：大さじ1（12g）

作り方

- （1）ほうれん草・ベーコンは3cmにカット、にんにくはスライスしておく。
- （2）温めたフライパンにバター（10g）・太白胡麻油（大さじ1）を熱し、にんにく・ベーコンを炒める。
- （3）にんにくの香りが立ってきたら、調味料A・ビーフンを入れてふたをして2分加熱する。
- （4）ビーフンを軽くほぐし、ほうれん草を加えてもう一度ふたをしてさらに2分加熱する。
- （5）塩こしょうで味を調える。
- （6）器に盛りつけ、粉チーズ・オリーブオイルを全体にかける。