ケンミン食品株式会社

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。

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