

レンジで簡単！エビとブロッコリーのガーリックビーフン



🕒 調理時間：10分 🍳 調理法：電子レンジ 🔥 カロリー：522kcal 🧂 塩分：3.4g

パスタをゆでるより手軽で時短！お皿にすべての材料を入れて電子レンジでチンするだけ！夏場コンロの前に立たなくても、少ない材料でランチメニューができます。

「ブロッコリー」は2026年度より日本の「指定野菜」になります
「指定野菜」とは、特に消費量が多く、国民生活に重要な野菜を国が指定している野菜です。
(14品目)
ブロッコリーは他の野菜に比べ、高たんぱく・低脂質なことから、特に栄養バランスを意識している方にとっては取り入れやすい野菜です。
また、ブロッコリーはたんぱく質の代謝に必要なビタミンB群も豊富なことから、たんぱく質を効率的に摂取したい方にもおすすめです。

使用商品

ケンミンこく旨塩焼ビーフン

ホタテの風味はそのままに、海鮮の旨味を追加したことで、甘みとこく深さがアップしました。
旨味広がるやさしい味わいの旨塩ソースで、より野菜本来の甘みや旨味が感じられます。



材料 1人前

ケンミンこく旨塩焼ビーフン：1個
えび：5尾
ブロッコリー：1/2個（100g）
水：120cc
バター：10g
仕上げ
レモン：薄切り2枚
黒こしょう：適量
【調味料A】
【A】刻みにんにく：2片（10g）
【A】オリーブオイル：大さじ1（12g）

作り方

- (1)
えびは背部分に切り込みを入れ、背ワタを取り除いておく。
ブロッコリーは大きめに切り分けておく。
- (2)
ボウルにえびと【A】の材料を混ぜ合わせて約5分漬けておく。
- (3)
耐熱容器にビーフンを入れ、バター・ブロッコリーを順番にのせる。
水（120cc）を入れて、ふたまたはふんわりラップをして電子レンジで加熱する。【600W：6分】
- (4)
加熱後、添付ソース・黒こしょうをかけてよく混ぜる。
上にレモンをトッピングする。