ケンミン食品株式会社

ビーフンでコツ要らず！炊飯器で簡単ビリヤニ

調理時間：30分　調理法：炊飯器　カロリー：609kcal　塩分：3.8g

2024年11月3日テレビ大阪「もしマネ」で紹介していただいたレシピ!!
▶テレビ大阪「もしマネ」の見逃し配信はこちら

大阪関西万博で注目の世界の料理!?
価格高騰中のお米の代わりに！ビーフンを使えばコツ要らず！
インドで人気のスパイスカレーの炊き込みごはん「ビリヤニ」をおうちでもパパっと簡単に作れます！
炊飯器に全ての材料を入れてスイッチを入れるだけで、ビーフンがふっくら＆パラっと美味しく炊き上ります◎
1.5号炊きのコンパクトサイズの炊飯器なら、お手入れ簡単で手軽につくれます◎

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
鶏もも肉：80ｇ
たまねぎ：1/4個（50ｇ）
にんじん：1/8本（20ｇ）
ピーマン：1個（25ｇ）
トマト：1/4個（50ｇ）
バター：大さじ1（12ｇ）
油：小さじ1（4ｇ）
鷹の爪：1本
■トッピング
パクチー：お好みで

【A】カレー粉：大さじ1/2(3ｇ)
【A】濃口醤油：小さじ1/2(3ｇ)
【A】砂糖：小さじ1(3ｇ)
【A】おろしにんにく：小さじ1/2(2.5ｇ)
【A】おろし生姜：小さじ1/2(2.5ｇ)
【A】水：80cc

作り方

（1）
鶏もも肉は一口大にカットする（凍ったままでもOK）。
たまねぎは粗みじん切り、にんじん・ピーマンは細切りにする。
トマトは1cmの角切り・鷹の爪はハサミで輪切りにする。
【A】は混ぜ合わせる。

（2）
炊飯器に
①焼ビーフン
②野菜・鶏肉
③バター・鷹の爪・【A】
④油
を順番に入れて炊飯する。【約25～30分】

※炊飯器は1.5合炊きの普通モード
（3）
炊き上がったら、しゃもじでビーフンを切りながら混ぜる。
お好みでパクチーをトッピングする。

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