

# 豚ばら大根の焼ビーフン



調理時間：10分



調理法：フライパン



カロリー：735kcal

塩分：2.9g

大根の優しい甘さとジューシーさを味わえる焼ビーフン。

シンプルながらも、大根にしっかり味がしみ込み、ほっとする味わいです。

大根の代わりにカブを使っても美味しいですよ。

## 使用商品

## ケンミン焼ビーフン こく旨塩

チキンベースに豚脂の「こく」とホタテの「風味」を加え、アクセントに「生姜」や「ごま油」の風味をバランスよく効かせました。  
飽きのこないやさしい塩味です。



## 材料 1人前

ケンミン焼ビーフンこく旨塩：1袋

豚ばら肉：100 g

大根：5cm分（100 g）

水：190cc

米油：大さじ1/2（6 g）

トッピング

青ねぎ：適量

## 作り方

- (1) 大根は約5mm角の棒状に、豚ばら肉は一口大に切る。  
青ねぎは小口切りにする。
- (2) 温めたフライパンに米油（大さじ1/2）を熱し、豚ばら肉を炒める。
- (3) ビーフン・大根・水（190cc）・添付ソースを加え、ふたをして約4分加熱する。【中火】  
加熱途中、2分でふたをあけ、ビーフンを一旦ほぐしてください。
- (4) 4分後ふたをとり、残った水分をほどよく飛ばす。
- (5) 青ねぎをトッピングする。