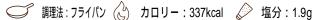
ごはんがすすむ おかず焼ビーフン オイスターソース味のレシピ【基本の作り方】









野菜がたっぷり手軽に美味しく食べられる大皿おかずの焼ビーフン! フライパンで一度に調理するのが大変な家族分の大量の野菜を、蒸し焼きするだけで手間をか けずに簡単調理

香味野菜の風味と牡蠣の旨味が広がる濃厚な味わいが特徴です。

ごはんがすすむ おかず焼ビーフン オイスターソース味

フライパンひとつで簡単に作れて、1食に必要な家族分の野菜をおいしく食べられ るボリュームたっぷりの大皿メニューが作れるおかず専用焼ビーフン。 香味野菜と牡蠣の旨味が広がる濃厚な味付けで、ごはんと一緒に野菜をたっぷりお いしく召し上がりいただけます。



材料 3~4人前

おかず焼ビーフン オイスターソース味:1袋 たまねぎ:1/4個(約50g)

水: 150cc

キャベツ:1/4個(約200g)

にんじん:1/2本(約80g) ピーマン:1個(約50g)

油:大さじ1(12g)

豚ばら肉・キャベツ・にんじん・ピーマンは細切りにする。

フライパンに油(大さじ1)を熱し、豚ばら肉を炒める。【中火】

ビーフン 野菜の順に重ね、水(150cc)・添付ソースを加える。

加熱途中2分で一度ふたを取ってビーフンを裏返し、全体を軽く混ぜ合わせてください。