

焼きあごだしのあったか汁ビーフン



🕒 調理時間：15分 🍲 調理法：お鍋 🔥 カロリー：314kcal 🧂 塩分：4.6g

炭火焼きで仕上げた焼きあごの芳醇な風味が効いた、シンプル味の温かい汁ビーフンです。鶏肉の旨味と白ねぎの甘みが溶け込んだ、大満足な一杯です♪

使用商品

味の付いていないケンミン汁ビーフンブレン

ケンミン汁ビーフンの味なしブレンタイプ。いつもの汁ビーフンと同様にお鍋ひとつで簡単調理ができます。お好きな味付けでお楽しみいただけます。家族の食事はちゃんと手料理したいけど、時短や簡単に調理したいと



材料 1人前

味の付いていないケンミン汁ビーフンブレン：1個
鶏もも肉：80g（1/3枚）
白ねぎ：40g（約1/2本）
生姜：1/2片（約5g）
焼きあごだし（顆粒）：12g
酒：小さじ2（10g）
水：400cc
■トッピング
青ねぎ：適量

作り方

- （1）
鶏肉は2cm角に切り、酒をふりかける。
白ねぎは1cm幅の輪切り、生姜は千切りにする。
- （2）
鍋に水（400cc）・1を入れて火にかける。
- （3）
煮立ったら、ビーフン・焼きあごだしを加え、鶏肉に火が通るまで2～3分煮こむ。
- （4）
仕上げに、お好みで青ねぎを添える。