

## きのこ鶏肉の汁ビーフン(脇屋シェフオリジナルレシピ)



 調理時間：10分  調理法：お鍋  カロリー：286kcal  塩分：5.4g

【中国料理のプロ 脇屋友詞シェフのオリジナルレシピ】  
きのこの風味をたっぷりしみこませた汁ビーフンです。  
鶏もも肉の旨味は優しい味わいのスープと相性ばっちり。ささっと作れて満足感のある一杯です。

### 使用商品

## ケンミン汁ビーフン

お鍋ひとつで煮込むだけで旨みのある塩味の汁ビーフンが召し上がりがいただけます。  
チキンベースに「野菜の旨み」を加え、アクセントに「ごま油」や「生姜」の風味を効かせました。



## 材料 1人前

ケンミン汁ビーフン：1袋  
きのこ(エリンギ、しめじ、舞茸など)：合計 100g  
鶏もも肉：100g  
水：500cc

## 作り方

- (1) きのこは石づきを切り落とし、食べやすい大きさに切る。  
鶏もも肉は一口大に切る。
- (2) 鍋に鶏もも肉を入れて【弱火～中火】で炒める。  
鶏もも肉の皮から脂が出てくるので、鶏もも肉を炒める際は油を引かないようにします。
- (3) 鶏もも肉の脂が出て両面が軽く色づいたら、きのこを加え、香りが出るまで炒め合わせる。
- (4) きのこの香りが出たら、水(500cc)を加えて火を【中火】にして沸騰させ、ビーフンを入れて4分間煮込む。  
ふたはしません。
- (5) 4分後、火を止めて添付スープを加え、よく混ぜたら完成。