ケンミン食品株式会社

豚ばら大根の甘辛焼ビーフン

調理時間：15分　調理法：フライパン　カロリー：286kcal　塩分：2.2g

大根が余ったら作ってみたい大皿和風メニュー！
白ねぎは1本丸ごと使い切りでフライパンひとつで作れる簡単おかずです。
甘辛の味噌味で、ごはんもすすみます♪

使用商品　ごはんがすすむ おかず焼ビーフン とり野菜みそ味

材料　3～4人前

おかず焼ビーフン とり野菜みそ味：1袋
豚ばら肉 1パック（約200g）
大根：1/3本（約200g強）
白ねぎ：1本（約100g）
水：150cc
油：大さじ1（12g）
■トッピング
青ねぎ（小口切り）：適量

作り方

（1）
大根は細切りにし、白ねぎは斜め薄切りにする。
豚ばら肉は一口大に切る。

（2）
フライパンに油(大さじ1)を熱し、豚ばら肉を炒める。【中火】

（3）
ビーフン→野菜の順に重ね、水（150cc）・添付ソースを加える。
ふたをして火を強めて4分間加熱する。【強火】

※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。

（4）
4分後ふたを取り、全体を炒め合わせて残った水分をほどよくとばす。
お皿に盛り付け、青ねぎをトッピングしたら完成。

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