

# レンジで簡単 酸辣湯ビーフン



🕒 調理時間：10分 🍲 調理法：電子レンジ 🔥 カロリー：419kcal 🧂 塩分：5.9g

本格中華調味料シャンタンを使って、電子レンジで簡単にサンラータンができます 焼ビーフンの鶏だし醤油の味もスープに溶け込み、旨味が倍増！  
すっきりした酸味と、ピリッと効いたラー油がアクセントになります。

## 使用商品

## ケンミン焼ビーフン 鶏だし醤油

1960年生まれのロングセラー商品。  
味付タイプのビーフンなので、ゆで戻す手間がいりません。  
フライパンでも電子レンジでも簡単に調理できるノンフライめん。



## 材料 1人前

ケンミン焼ビーフン：1袋  
卵：1個  
かにかまぼこ：30g

調味料B  
【B】片栗粉：大さじ1/2 (4.5g)  
【B】水：大さじ1 (15g)  
【B】酢：大さじ1-2 (15-30g)

調味料A  
【A】創味シャンタン：5g  
【A】水：500cc

トッピング  
青ねぎ：適量  
ラー油：適量  
白こしょう(黒こしょう)：適量

## 作り方

- (1)  
今回使用する食材です。  
【Bの片栗粉と水】は混ぜ合わせておく。
- (2)  
ラーメン鉢に【調味料A】を入れてよくかき混ぜる。  
焼ビーフンを入れラップをし、電子レンジで加熱する。  
【600W：約3分】
- (3)  
取り出したら、すぐに【Bの水溶性片栗粉・酢】を入れてよくかき混ぜる。  
  
溶き卵を円を描くように流し、かにかまぼこを割いて乗せる。  
再びラップをして電子レンジで加熱する。【600W：約3分】
- (4)  
お好みで青ねぎ・ラー油・白こしょう(黒こしょう)をトッピングする。