

冬瓜の中華風ビーフンスープのレシピ



🕒 調理時間：10分 🍲 調理法：お鍋 🔥 カロリー：325kcal 🧂 塩分：5.5g

冬瓜が好きで、よく中華煮込みを作るのですが、自分ではなかなか味が決まらないことが多く...
ケンミン汁ビーフンを使えば、簡単に味が決まるのでは?!と思い、作りました。
トロトロの冬瓜がたまりません!

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
冬瓜：約130g
白ねぎ：25g
卵：1個
水：500cc

作り方

- (1) 冬瓜は正方形に薄切りにする。
白ねぎは斜め薄切りにする。
卵は溶いておく。
- (2) 水(500cc)に冬瓜と白ねぎを入れ、火にかける。【弱火~中火】
- (3) 沸騰したらふたをし、約5分煮込む。
- (4) ふたをとり、ビーフンを入れて4分間煮込む。
- (5) 4分後火を止め、添付スープを入れる。
- (6) 溶き卵をまわし入れる。
再び火をつけ、軽く沸騰したら火を止めて完成。