

豚肉と白菜の簡単焼ビーフンのレシピ



🕒 調理時間：15分 🍳 調理法：フライパン 🔥 カロリー：683kcal 🧂 塩分：3.1g

白菜の大量消費にもおすすめ！フライパンひとつでたっぷりおいしく！
焼ビーフンと合わせるだけで手軽に野菜たっぷりの一皿に仕上がります。

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
豚ばら肉：100g
白菜：1/8-1/6個（約250g）
おろし生姜：1片（約10g）
水：190cc
油：大さじ1/2（6g）

作り方

- (1)
豚肉は一口大、白菜は細切りにする。
- (2)
フライパンを熱して油（大さじ1/2）をひき、豚ばら肉を炒める。
- (3)
豚ばら肉の色が変わってきたら、すりおろししょうが・白菜を加え、白菜が軽く透き通ってくるまで炒める。
- (4)
水（190cc）を加えて沸騰したらビーフンを入れ、ビーフン→白菜の順になるように白菜を被せる。
ふたをして【中火】で3分加熱する。
加熱途中1分半でビーフンを裏返して軽くほぐしてください。
- (5)
3分後ふたをとり、ビーフンの色むらがなくなるように全体を軽くまぜ、残った水分をほどよく飛ばせば出来上がり。