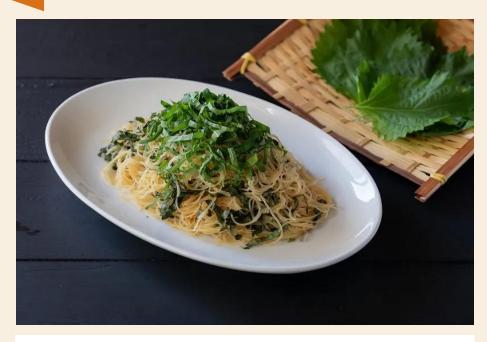
# カリカリじゃこと大葉の焼ビーフン









香ばしく炒めたカリカリのじゃこと旨みたっぷりの焼ビーフンに、大葉の爽やかさをプラスし て、後引く美味しさに仕上げました。

じゃこの塩気と旨みがビーフンに絡み、大葉の香りがふわっと広がる、和テイストの一皿。 シンプルな材料で、サッと作れるのに、満足感はしっかり!

副菜やおつまみとしてオススメです

### 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 3~4人前

ちりめんじゃこ:1パック(10~15g)

(1)

フライパンに油(大さじ1)を軽く熱し、ちりめんじゃこを加えて炒める【弱火】。 カリカリになるまで炒めたら、一旦皿に取り出しておく。 ちりめんじゃこの旨味が移った油を使うため、フライパンの油はふき取りません。

ビーフン・水 (190cc)を入れ、ふたをして3分加熱する【中火】。 加熱途中、約1分30秒で一旦ふたをあけ、ビーフンを裏返し、ほぐしてください。

3分後、ふたを開けたら火を止め、取り出しておいたちりめんじゃこを加えて混ぜる。 大葉を加えてさっと混ぜ合わせたら完成。