

春キャベツと新玉ねぎのおかず焼ビーフンレシピ



 調理時間：15分  調理法：フライパン  カロリー：337kcal  塩分：2.6g

甘くみずみずしい新玉ねぎと、やわらかくて甘みのある春キャベツをたっぷり使った、春限定のおかずビーフン

味の決め手は、コク深い味噌だれ。香ばしく炒めた豚バラ肉と野菜に、味わい深い味噌が絡んで、ビーフン全体が旨みで満たされます。

シャキッと食感を残した春キャベツと、とろけるような新玉ねぎの甘さに、ほっこり癒やされる一皿です！

使用商品

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
豚バラ肉：約200g
春キャベツ：1/4個（約200g）
新玉ねぎ：1/2個（約100g）
春にんじん：1/2本（約80g）

水：150cc
油：大さじ1（約12g）

作り方

- (1)
春キャベツ・春にんじんは細切りに、新玉ねぎは薄切りにする。
豚バラ肉は一口大に切る。
- (2)
フライパンに油（大さじ1）を熱し、豚バラ肉を炒める【中火】。
- (3)
ビーフン 野菜の順に重ね、水（150cc）・添付ソースを加えてふたをし、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したら完成。