

きのこの旨味引き立つ！鶏ときこのみそ焼ビーフン



ジューシーな鶏もも肉と、うま味たっぷりのきのこをたっぷり使った、香り高い味噌味のおかず焼ビーフン。
鶏肉の旨みをしっかり吸ったビーフンに、しめじやえのきなどのきのこが加わって、口いっぱい広がる味わい。
こんがり焼きつけることで、香ばしさともちもち食感が一体となり、箸が止まらない美味しさです
お好みで青ねぎや七味を添えれば、さらに香り豊かに。
ひと皿で満足感たっぷりの、ほっとする和風焼ビーフンです。

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 水：150cc
鶏もも肉：1枚（約200g） 油：大さじ1（12g）
きのこ類：合計200g トッピング
（しめじ・えのきなど） 青ねぎ：適量
たまねぎ：1/2個（100g）
にんじん：1/4本（80g）

作り方

- (1)
鶏もも肉は一口大に切る。
きのこは食べやすい大きさに切り、たまねぎは薄切りに、にんじんは細切りにする。
青ねぎは小口切りにする。
- (2)
フライパンに油（大さじ1）を熱し、鶏もも肉を炒める。
鶏もも肉の色が変わってきたら、きのこを加えて香りが出てくるまで炒める【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、小口ねぎをトッピングして完成。