ケンミン食品株式会社

ボリュームたっぷり！豆苗ともやしの焼ビーフン

お財布にやさしく、ボリュームたっぷり！
豆苗ともやしを主役にした、シャキシャキ食感が楽しい焼ビーフンです。
炒め時間はさっと短く、歯ごたえと香りを活かすのが美味しさのポイント♪
オイスターソースのうま味を効かせて、シンプルなのに止まらない味わいに。お好みで黒こしょうを効かせれば、風味アップで大人味にも。
火の通りが早く、手間も最小限。忙しい日のランチやあと一品にもぴったりな、節約×時短×美味しさを叶える一皿です。

使用商品　ごはんがすすむ おかず焼ビーフン オイスターソース味

フライパンひとつで簡単に作れて、１食に必要な家族分の野菜をおいしく食べられるボリュームたっぷりの大皿メニューが作れるおかず専用焼ビーフン。
香味野菜と牡蠣の旨味が広がる濃厚な味付けで、ごはんと一緒に野菜をたっぷりおいしく召し上がりいただけます。

材料　3～4人前

おかず焼ビーフン オイスターソース味：1袋
豚こま切れ肉：200g
豆苗：1パック（100g）
もやし：100g
たまねぎ：1/2個（100g）
水：150cc
油：大さじ1（12g）
ごま油：小さじ1（4g）

作り方

（1）
豚こま肉は一口大に切る。
豆苗は食べやすい大きさに、たまねぎは薄切りにする。

（2）
フライパンに油(大さじ1)を熱し、豚こま肉を炒める【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、ごま油を回しかけたら完成。

Copyright (c) KENMIN FOODS co., ltd. All rights reserved.