

# ほっこりあったか 鶏粥ビーフン



調理時間：15分



調理法：お鍋



カロリー：386kcal



塩分：5.4g

鶏ももの旨みがしっかりと染み出たスープに、きのこの香りと豆乳のまろやかさ、バターのコクがとけ合うやさしい味わい。

ビーフンは細かく碎いてふんわり煮込み、まるでお粥のように食べやすい仕上がりに。ほっと心まで温まる、やさしい鶏粥風スープビーフンです。

## 使用商品

### ケンミン 汁ビーフン

お鍋ひとつで煮込むだけで旨みのある塩味の汁ビーフンが召し上がりいただけます。  
チキンベースに「野菜の旨み」を加え、アクセントに「ごま油」や「生姜」の風味を効かせました。



## 材料 1人前

ケンミン汁ビーフン：1袋	ごま油：小さじ1(4g)
鶏もも肉：60g	トッピング
きのこ類（しめじ・エリンギ・まいたけ）：	青ねぎ（小口切り）：適量
合計50g	黒こしょう：適量
豆乳：大さじ2(30g)	
バター：3g	
水：470cc	

## 作り方

- (1) 鶏もも肉・きのこ類は一口大カットにする。  
汁ビーフンは袋ごしにめんを細かく碎く。
- (2) 小鍋にごま油（小さじ1）を熱し、鶏肉を焼き色がつくまで炒める。
- (3) きのこ類を加え、香りが出るまで炒める。
- (4) 水（470cc）を入れて沸騰させる。  
碎いためんを入れてふたをして5分煮込む。【弱～中火】
- (5) 5分後、添付スープ・豆乳・バターを入れてひと煮立ちさせる。
- (6) 器に盛り付け、青ねぎと黒こしょうをトッピングする。