

## 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がいただけます。  
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）：合計50g	青ねぎ（小口切り）：適量
豆乳：大さじ2（30g）	黒こしょう：適量
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砕く。
- (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。  
砕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。