

肉厚ジューシー！飛騨やまっこの焼ビーフン



調理時間：10分



調理法：フライパン



カロリー：672kcal



塩分：3.1g

飛騨やまっこを1パック使い切り！

やまっこ特有の肉厚な食感を楽しめる焼ビーフンです。

やまっこは最初に炒めて水分を軽く飛ばすことで、芳醇な香りを引き出すことができます。

使用商品

ケンミン焼ビーフン 鶏だし醤油

1960年生まれのロングセラー商品。

味付タイプのビーフンなので、ゆで戻す手間がいりません。

フライパンでも電子レンジでも簡単に調理できるノンフライめん。



材料 2人前

ケンミン焼ビーフン：1袋

豚ばら肉：100g

飛騨やまっこ：1パック（約120g）

たまねぎ：1/4個（約50g）

水：190cc

油：大さじ1/2（6g）

トッピング

刻みねぎ：適量

作り方

(1)
飛騨やまっこは軸を落とし、厚めにスライスする。
豚ばら肉は一口大に、たまねぎは薄切りにする。

(2)
フライパンに油（大さじ1/2）を入れて火をつけたら油が冷たいうちにやまっこを入れ、表面に水分が少し出てくるまで【中火】で軽く炒める。

(3)
豚ばら肉・たまねぎを加えて肉の色が変わるまで炒める。

(4)
水（190cc）・ビーフンを加えたらビーフン 具材の順番にかぶせてふたをし、約3分加熱する。
加熱途中1分30秒で一度ふたをあけ、ビーフンを裏返してほぐしてください。

(5)
3分後ふたをあけ、全体を炒め合わせて水分をほどよく飛ばしたら完成。
お好みで刻みねぎをトッピングしてください。