





残り野菜で満腹！ケンミンのカレー炒飯



 調理時間：20分  調理法：フライパン  カロリー：497kcal  塩分：4.1g

冷蔵庫の残り野菜・冷凍ご飯でスパイシーな満足一品を！一日1/3以上の野菜が摂れるので野菜不足の方にワンパンで簡単です！

【幻のカレービーフン開発企画担当者考案】スパイシーでご飯がすすむ味付けなので、ご飯を入れてカレー炒飯のアレンジにしてみました！炒飯には野菜があまり入りませんが、今回は120gも入っているので野菜不足解消にいかが？一食で満足レシピです

使用商品 ケンミン焼ビーフン 幻のカレー

たっぷりの野菜を炒め、カレーパウダーとからめるだけでカレー味の焼ビーフンが召し上がりいただけます。幻のカレー味は、1980年代に発売した焼ビーフンカレー味を現代風にアレンジしたことに由来し、スパイスの



材料 1人前

ケンミン焼ビーフン(幻のカレー味)：1袋
水：170cc
油：大さじ1/2(9g)
豚バラ薄切り肉：1枚(30g)
キャベツ：大1枚(60g)
人参：1/8本(20g)
玉ねぎ：1/8個(25g)
ピーマン：1/2個(15g)
白ご飯：お茶碗半分(75g)
醤油：小さじ1(6g)
塩コショウ：適量

作り方

- (1) 豚肉は一口大、野菜は全てみじん切りに切る。
- (2) 袋を開け、カレーパウダーを取り出す。袋に入ったまま乾めんをめん棒等で叩いて、細かく砕く。
- (3) フライパンに油をひき、豚肉、野菜をしっかりと炒める。
- (4) 細かく砕いた乾めんと水を入れ、蓋をして2分蒸し焼きにする。2分後蓋を開けて、水分がなくなるまで炒める。
- (5) ご飯を投入し、付属の幻のカレーパウダーを全体に回しかける。
- (6) 最後に鍋肌醤油と、塩コショウで味を調える。