

絶品 台湾風汁ビーフン



調理時間：15分

調理法：お鍋

カロリー：596kcal

塩分：6.7g

汁ビーフンを簡単に本場台湾風にアレンジできるレシピです。豚ひき肉、干しエビ、干し椎茸、白ネギの旨味が凝縮されたスープが自慢の汁ビーフンです。本場台湾で人気の汁ビーフンを、ご家庭でも手軽に食べられるように、アレンジメニューを考えてみました！ちょっとひと手間かけるだけで、いつもの汁ビーフンが大変身。気分転換したい時のランチにいかがですか

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
干しエビの戻し汁：50cc
水：450cc
肉そぼろ
豚ひき肉：100g
白ネギ：1/2本（約50g）
干し椎茸：1枚
干しエビ：大さじ1
椎茸の戻し汁：大さじ2

酒：大さじ1/2
醤油：小さじ1/2
ごま油：大さじ1
トッピング
エビ：1尾
青ネギ：1本

作り方

- (1)
干しエビ、干し椎茸をそれぞれ100ccの水で戻しておく。（戻し汁は後で使用するので捨てずに取っておいてください）水戻した干しエビと干し椎茸、白ネギはみじん切りにする。
- (2)
【肉そぼろ】
ボウルに肉そぼろの材料をすべて入れてよく混ぜる（ごま油以外）。温めたフライパンにごま油（大さじ1）を熱し、肉そぼろを炒める。ポロポロになるまでよく混ぜて炒める。
- (3)
- (4)
手鍋に、水（450cc）・干しエビの戻し汁（50cc）を加え、中火で加熱する。沸騰したら、ビーフン、むきエビ（トッピング用）を入れて4分間煮込む。
- (5)
火を止め、液体スープを入れて、全体的に良く混ぜ合わせる。器に盛り付け、上に肉そぼろ、エビ、青ネギをトッピングする。