





ビーフンで簡単 中華風そうめん



 調理時間：10分  調理法：お鍋  カロリー：226kcal  塩分：5.0g

手軽にあっさり食べられる夏向けレシピ。ビーフンがつるもち食感のお米のそうめん、添付スープが特製中華風つけつゆに大変身。夏の暑い日に、つるっと食べられるビーフンメニューです。

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
氷水：140cc
刻みネギ：お好みで
すり生姜：お好みで
いり胡麻：お好みで

作り方

- (1) たっぷりのお湯でビーフンをゆでる（約5分間）。茹であがったら、しっかりと水洗い、水切りし、器に盛り付ける。
- (2) 【つゆ】
添付スープ1袋と氷水約140ccと混ぜ合わせて完成！