

# YUNYUN 台南担仔ビーフン



🕒 調理時間：15分 🍳 調理法：フライパン 🔥 カロリー：494kcal 🧂 塩分：5.3g

YUNYUNの人気メニュー「台南担仔ビーフン」をご家庭でも簡単に再現できるレシピです。  
甘辛い担仔そばろをあっさりした白湯スープと少しずつ混ぜ合わせながらお召し上がりください。

## 使用商品 YUNYUNお土産用 台南担仔ビーフン

YUNYUNの人気メニュー「台南担仔ビーフン」をご家庭でも簡単に再現できます。  
つるみのあるお米のめんと懐かしいあっさり白湯スープがおいしい一品です。



## 材料 1人前

YUNYUN 台南担仔ビーフン：1箱	濃口しょうゆ：小さじ1.5 (9g)
もやし：50g	料理酒：小さじ1 (5g)
ニラ：10g	甜麺醬：小さじ1 (5g)
担仔そばろ	砂糖：小さじ1 (3g)
豚ひき肉：50g	黒コショウ：少々
ラード (サラダ油でも可)：大さじ1 (12g)	
にんにく：2g	
白ねぎ：10g	

## 作り方

- (1) ニラを3~4cmに切る。にんにく・白ねぎはみじん切りにしておく。
- (2) フライパンにラードを熱し、にんにく・白ねぎを香りが立つまで弱火で炒める。豚ひき肉を加えて火が通るまで炒める。酒を加えて軽く炒め、しょうゆ・甜麺醬・砂糖を加えて中火で炒める。黒コショウで味を調える。
- (3) 別の鍋に水450ccを入れ、中火にかける。沸騰したらビーフンを入れて約2分煮込む。残り1分になったらもやし・ニラを入れる。火を止め、液体スープを加えてよくかき混ぜる。器に盛り、のそばろをトッピングする。