

## 生姜のおすすめレシピ-かきたま あんかけ汁ビーフンでカラダぽかぽか



🕒 調理時間：10分 🍲 調理法：お鍋 🔥 カロリー：283kcal 🧂 塩分：5.5g

人気のお鍋だけで簡単に作れる生姜のアレンジレシピ！シャキシャキ食感のレタスと、卵の優しい風味のあんがビーフンとよく絡むあんかけビーフン  
レタスの食感がクセになります

【ケンミン食品直営店「YUNYUN」シェフおすすめレシピ】  
寒い季節に、手軽に身体を温められるメニューをとということで考案しました  
スープにとろみをつけることで冷めにくく、またかきたまも綺麗に仕上げることができます

### 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がいただけます。  
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  
レタス：20g  
卵：1個  
片栗粉：8g  
水：500cc

トッピング  
おろししょうが：6g  
青ねぎ(小口切り)：適量

### 作り方

- (1)  
レタスは、千切りにしておく。  
添付のスープに片栗粉を混ぜておく。
- (2)  
鍋に水(500cc)を入れ火にかける。  
沸騰したらビーフンを加え中火で約3分間煮込む。
- (3)  
火を止め、ビーフンだけを器に取り出す。  
鍋に のスープを加え、混ぜあわせた後、【弱火】にかけとろみをつける。
- (4)  
溶き卵とレタスを加えて軽く箸で混ぜる。  
ビーフンの入った器にあんを盛り付け、おろししょうがと青ねぎをトッピングする。