





## 簡単やみつき！納豆タイカレービーフン



 調理時間：10分  調理法：フライパン  カロリー：666kcal  塩分：4.9g

ケンミン焼ビーフンとヤマモリのタイカレー パネーンの組み合わせはベストマッチ！？材料も少なくて簡単 納豆と卵黄で少しまるやかに仕上がります！

【ケンミン社員考案レシピ】

大好きな焼きビーフンとタイカレーと一緒に食べたらどんな味になるか興味があり作ってみました。食べてみてびっくり！ビーフンの鶏だし醤油味とココナッツカレー味は相性抜群です！とっても簡単レシピです

### 使用商品

### ケンミン焼ビーフン 鶏だし醤油

1960年生まれのロングセラー商品。  
味付タイプのビーフンなので、ゆで戻す手間がいりません。  
フライパンでも電子レンジでも簡単に調理できるノンフライめん。  
ダイエットにうれしい低GI食品です。



### 材料 1人前

ケンミン 焼ビーフン：1袋  
ヤマモリ タイカレー パネーン：1箱  
納豆：1パック(50g)  
卵黄：1個(17g)

### 作り方

- (1) 温めたフライパンにビーフンと水を入れ3分間加熱する（1分半で一度まぜてください）。
- (2) カレーを深めの耐熱容器に移しラップをかけて温める（500W：約2分間）。
- (3) 温めたカレーを皿に入れ、上からビーフンを盛る。ビーフンの上に混ぜた納豆、卵黄をのせる（納豆のタレは混ぜないでください）。