

牛肉とじゃがいものカレーチーズ焼ビーフン



🕒 調理時間：15分 🍳 調理法：フライパン 🔥 カロリー：589kcal 🧂 塩分：3.4g

カレー×牛肉×チーズの相性は最強！添付のカレーパウダーでしっかりと味が決まる、ご飯がすすむ簡単おかず焼ビーフンです♪

【YUNYUN料理長考案レシピ】

中国料理のピーマンと肉の細切り炒め「青椒肉絲」の具材をヒントに、カレー味にアレンジしました。しっかりとした味がついている添付のカレーパウダーがビーフンと野菜によく絡むように、具材はすべて細切りにします。

使用商品

ケンミン焼ビーフン 幻のカレー

たっぷりの野菜を炒め、カレーパウダーとからめるだけでカレー味の焼ビーフンが召し上がりいただけます。幻のカレー味は、1980年代に発売した焼ビーフンカレー味を現代風にアレンジしたことに由来し、スパイスの



材料 1人前

ケンミン焼ビーフン 幻のカレー味：1袋	ナチュラルチーズ（粉末）：10g（お好みの量）
牛小間切れ肉：20g	水：170cc
ピーマン：20g（1/4個）	米油：6g（大さじ1/2）
にんじん：30g（1/6本）	
じゃがいも：50g（1/2個）	
たまねぎ：30g（1/6個）	

作り方

- (1) 具材はすべて細切りにする。
- (2) フライパンを熱して米油を入れ、牛小間切れ肉を1枚ずつ並べ、その上にビーフンをのせ、ビーフンの上に野菜をのせる。
- (3) 水170ccを注ぎ、ふたをして中火で4分間加熱する。
加熱の途中でふたをとり、ビーフンを素早くほぐすこと。
- (4) 4分後ふたをとり、全体を軽く混ぜ、残った水分をほどよくとばす。
- (5) 添付のカレーパウダーを全体にまんべんなく加えて炒め合わせる。
- (6) ビーフンを皿に盛り付け、上に具材、ナチュラルチーズをかける。