

ビリヤニ風ビーフン-炊飯器で簡単インド料理！



🕒 調理時間：45分 🍲 調理法：炊飯器 🔥 カロリー：407kcal 🧂 塩分：5.0g

インド地方で食べられている、スパイスや具材が入った混ぜご飯料理の「ビリヤニ」を炊飯器のスイッチひとつで簡単に再現できるビーフンレシピ！添付のカレースパイスを使えば、複数のスパイスは必要なし クセが少なく食べやすい味付けになっています。カレー好きさんはぜひ カレー料理のレパートリーを増やしてみませんか？

【ケンミン食品 直営店YUNYUNのシェフレシピ】

炊き込みビーフンならではの食感と風味が味わえる一品です。海鮮や野菜の風味とふんわり優しいカレーの風味が食欲をそそりますよ。炊飯器に具材を入れていくだけで簡単なので、同時並行で他の調理もできますよ

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：1袋
むきエビ：4尾（約40g）
カニほぐし身：30g
たまねぎ：1/5個（40g）
にんじん：1/8本（25g）
ほうれん草：35g（約1束）
トマト：40g（約1/4個）

調味料A

【A】カレー粉：小さじ1(2g)
【A】おろしにんにく：小さじ1/2強(3g)
【A】おろし生姜：小さじ1/2強(3g)

【A】オイスターソース：小さじ1/3(2g)
【A】水：150cc
調味料B
【B】無塩バター：小さじ1(4g)
【B】米油：小さじ1(4g)
【B】鷹の爪(輪切り)：1個
トッピング
バクチャー：適量

作り方

- (1) むきエビは背わたを取り除いたあと、1cm角に切る。たまねぎはみじん切り、にんじんは千切りにする。ほうれん草は3cm幅、トマトは5mm角にカットする。
- (2) ビーフンを4等分に割り、炊飯器に入れる。上から添付のカレーパウダー・調味料Aを入れる。
- (3) さらに上に具材・調味料Bを入れ、炊飯する。
- (4) 炊きあがったらよく混ぜる。お皿に盛ったあと、バクチャーをトッピングする。
- (5)