

旨味たっぷり！トマたま汁ビーフン



🕒 調理時間：15分 🍳 調理法：お鍋 🔥 カロリー：556kcal 🧂 塩分：5.5g

甘酸っぱいトマト、ふわふわな卵は絶妙の組み合わせ。トマトは加熱することで、旨味がアップするので、生のトマトが苦手...というお子さまもおいしく召しあがりいただけます。

【ケンミン食品×macaroni共同開発新商品】

国内最大級の食と暮らしのメディア「macaroni」とのコラボ企画「お客様の声から生まれる新しいケンミンビーフンプロジェクト」から誕生した新しいケンミン汁ビーフンです。1万5000人のお客様の声をもとにした1年間にわたる商品開発の結果生まれた「いま、食べたい本場台湾屋台の味」を手軽に食べられる商品です！

使用商品

台湾屋台風汁ビーフン

国内最大級の食の暮らしのライフスタイルメディア「macaroni」とのコラボ企画「お客様の声から生まれる新しいケンミンビーフンプロジェクト」から誕生した新しいケンミンビーフン。1万5,000人の声から生まれた「いま、食べたい本場台湾屋台の味」を手軽に食べられる商品です。



材料 1人前

台湾屋台風汁ビーフン：1袋
豚ばら肉：50g
えのき：1/2株（約40g）
水：450cc
オイスターソース：小さじ1(6g)
トマト：1/2個(約120g)
溶き卵：1個分

ごま油：小さじ1/2(2g)
トッピング
きざみねぎ：5g
黒こしょう：適量

作り方

- (1) 豚ばら肉は3cm幅に切る。トマトはヘタを取って4-5等分のくし形切り、えのきは石づきを切り落として2等分してほくしておく。
- (2) 温めた鍋にごま油（小さじ1/2）を熱し、豚肉・えのきを炒める。
- (3) 豚肉の色が変わってきたら、水（450cc）・付属の液体スープ・オイスターソースを加えて沸騰させる。アクが気になる場合は、取り除いてください。
- (4) ビーフンを加え、ときどき混ぜながら約3分【中火】で煮る。
- (5) トマトを加え、溶き卵を流し入れる。やさしく底から全体を軽く混ぜ合わせる。
- (6) 器に盛り、お好みできざみねぎ・黒こしょうをふる。