

冷凍焼ビーフンを簡単アレンジ 中華風スープビーフン



 調理時間：10分  調理法：お鍋  カロリー：272kcal  塩分：6.1g

元祖ケンミンの味「冷凍焼ビーフン」を3ステップ調理で簡単アレンジ 商品に具材が入っているので、調味料をちょい足しするだけで"あったか汁ビーフン"が完成しますよ！

【冷凍商品開発担当者考案レシピ】

冷凍焼ビーフンはレンジで温めてそのまま食べるのも美味しいですが、普段と違った食べ方「汁ビーフン」としてお楽しみいただけるレシピを考案しました。冷凍焼ビーフンは具材のうまみを生かした香ばしい味付けが特徴なので、さまざまなメニューに応用できますよ。

使用商品

冷凍ケンミン焼ビーフン190g

元祖ケンミンの味！美味しさの秘訣は、オイスターソース！！
内袋のままレンジで温めるだけで召し上がりいただけます。



材料 1人前

冷凍ケンミン 焼ビーフン190g：1袋
鶏ガラスープの素：大さじ1(7.5g)
水：400cc

青ねぎ：適量

作り方

- (1) 鍋に水(400cc)と鶏ガラスープの素(大さじ1)を入れて火にかける。
- (2) 沸騰したら、凍ったままの冷凍焼ビーフンを加える。
- (3) めんをほぐしながら加熱する。
- (4) 再び煮立ったら、火を止める。器に盛り、青ねぎをトッピングして出来上がり。