

もつ鍋風汁ビーフンのレシピ・シマチョウの簡単下処理法もご紹介



🕒 調理時間：20分 🍲 調理法：お鍋 🔥 カロリー：660kcal 🧂 塩分：5.0g

シマチョウのプリプリとした歯ごたえがクセになる！中華だしの汁ビーフンを使った、身体が温まる簡単もつ鍋風ビーフンです。シマチョウの下処理もご紹介いたします

【ケンミン食品 直営店YUNYUNシェフのレシピ】

11月8日は「いいお肌の日」に因んで、お肌のケアを意識したい方へ、シマチョウをメインにしたレシピです。キャベツ・かぼちゃでビタミンCを、豆腐でタンパク質も一緒に摂取できる、美意識が上がるメニューです。

使用商品

ケンミン汁ビーフン

お鍋ひとつで煮込むだけで旨みのある塩味の汁ビーフンが召し上がりがいただけます

チキンベースに「野菜の旨み」を加え、アクセントに「ごま油」や「生姜」の風味を効かせました。



材料 1人前

ケンミン汁ビーフン：1袋
シマチョウ：100g
かぼちゃ：2枚（約40g）
キャベツ：1枚（約50g）
もやし：30g
木綿豆腐：75g（1/4丁）
水：500cc
米油：小さじ1（4g）

白ねぎの青い部分：1本分（約40g）
生姜の皮：3片分（約10g）
塩：小さじ1（5g）
トッピング
レモン（輪切り）：1枚
白ごま：適量
糸唐辛子：適量

シマチョウの下処理

作り方

(1)

キャベツは一口大にカットする。
木綿豆腐は長方形の角切りにする。
かぼちゃはスライスしておく。

(2)

【シマチョウ下処理】

シマチョウは斜めに細かく切り込みを入れて塩もみをしておく。沸騰させたお湯でシマチョウを5分間ゆでる。お湯を捨て、再び鍋に白ねぎの青い部分・生姜の皮・水（分量外）を入れてお湯を沸かし、ゆでたシマチョウをさらに5分ゆでる。
シマチョウをしっかりと水洗いする。

(3)

かぼちゃは電子レンジで加熱する【500W：30秒】。
温めたフライパンで米油（小さじ1）を熱し、かぼちゃに焼き色を付けて一旦取り出す。

(4)

同じフライパンでキャベツ・もやしを炒めて一旦取り出す。

(5)

別鍋に水（500cc）を沸騰させる。ビーフン・添付スープ・木綿豆腐・シマチョウを入れ、豆腐を崩さないように4分ゆでる。

(6)

器に盛り付け、キャベツ・もやし・かぼちゃを盛り付ける。
輪切りのレモン・白ごま・糸唐辛子をトッピングする。