





ふわふわ玉子の簡単汁ビーフン



 調理時間：10分  調理法：お鍋  カロリー：268kcal  塩分：4.2g

準備する具材は玉子だけ 戻したビーフンを出汁と玉子で仕上げる簡単汁ビーフン お米でできたビーフンは、鰹だしの相性が

【管理栄養士のレシピ】

ビーフンは、お米でつくっためんなので、ご飯と同じように様々な出汁や食材との相性が 今回は、雑炊をモチーフに、鰹だしと玉子で仕上げました 鰹だし以外にも、魚介や昆布、野菜のお出汁とも相性 なので是非いろんなお出汁と合わせてお楽しみください

使用商品

汁ビーフンプレーン

ケンミン汁ビーフンの味なしプレーンタイプ。いつもの汁ビーフンと同様にお鍋ひとつで簡単調理ができます。お好きな味付けでお楽しみいただけます。家族の食事はちゃんと手料理したいけど、時短や簡単に調理したいという方におすすめの商品です。



材料 1人前

味の付いていないケンミン汁ビーフンプレーン：1個
卵：1個
青ねぎor三つ葉：適量

調味料
かつおだし：500cc
薄口醤油：小さじ1/2 (9g)
酒：小さじ1 (5g)
砂糖：小さじ1/3 (1g)
塩：少量

作り方

- (1)
今回使用する食材です。
- (2)
手鍋にかつおだし、【調味料】を全て入れてひと煮立ちさせる。
- (3)
ビーフンを入れて、ふたをせずに約4分煮込む。
- (4)
4分後、溶き卵を入れて火を止めてかき混ぜる。
- (5)
お好みで青ねぎや三つ葉をトッピングする。