## みんな大好き!ほうれん草とベーコンのビーフン







中国料理のプロ 脇屋友詞シェフのオリジナルレシピ! ベーコンとバターの香りが引き立つ洋風 パスタのようなビーフンです お子さまも気に入ること間違いなし!

## 焼ビーフンプレーン

ケンミン焼ビーフンの味なしプレーンタイプ。お好きな味付けでお楽しみいただけ ます。味付き焼ビーフンと同様にフライパンひとつで簡単調理ができます。家族の 食事はできるだけちゃんと手料理したいけど、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焼ビーフンプレー 酒:大さじ1(15g) 鶏がらスープ:200cc ほうれん草:50g(1束) 仕上げ ベーコン:30g 粉チーズ:大さじ2(12g) オリーブオイル:大さじ1(12g) にんにく:1片(5g) 塩こしょう:適量 バター:10g

ほうれん草・ベーコンは3cmにカット、にんにくはスライスしておく。

太白胡麻油:大さじ1(12g)

温めたフライパンにバター(10g)・太白胡麻油(大さじ1)を熱し、にんにく・ベーコンを炒める

ビーフンを軽くほぐし、ほうれん草を加えてもう一度ふたをしてさらに2分加熱する。