





## みんな大好き！ほうれん草とベーコンのビーフン（脇屋シェフオリジナルレシピ）



 調理時間：15分  調理法：フライパン  カロリー：695kcal  塩分：3.4g

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！

### 使用商品

### 味の付いていないケンミン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



## 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ン：1個  
ほうれん草：50g  
ベーコン：30g  
にんにく：1片（5g）  
塩こしょう：適量  
バター：10g  
太白胡麻油：大さじ1（12g）  
調味料A

酒：大さじ1（15g）  
鶏がらスープ：200cc  
仕上げ  
粉チーズ：大さじ2（12g）  
オリーブオイル：大さじ1（12g）

## 作り方

- (1) 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。
- (2) 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。
- (3) にんにくの香りが立ってきたら、調味料A・ビーフンを入れてふたをして2分加熱する。
- (4) 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。
- (5) 塩こしょうで味を調える。
- (6) 器に盛りつけ、粉チーズ・オリーブオイルを全体にかける。