

ケンミン焼ビーフンをカレー味にアレンジした簡単レシピと作り方



🕒 調理時間：10分 🍳 調理法：フライパン 🔥 カロリー：555kcal 🧂 塩分：4.2g

ケンミン焼ビーフンのアレンジ人気No1メニュー！いつものケンミン焼ビーフンにカレー粉とオイスターソースをちょい足し！

焼ビーフンメニューのマンネリ化を簡単解決します

ケンミン焼ビーフンに鶏だし醤油の味がついているので、少しの調味料で味が決まります

使用商品

ケンミン焼ビーフン 鶏だし醤油

1960年生まれのロングセラー商品。
味付タイプのビーフンなので、ゆで戻す手間がいりません。
フライパンでも電子レンジでも簡単に調理できるノンフライめん。
ダイエットにうれしい低GI食品です。



材料 1人前

ケンミン焼ビーフン（65g）：1袋
豚ばら肉：2枚（60g）
キャベツ：1枚（50g）
たまねぎ：1/6個（35g）
にんじん：1/8本（20g）
ピーマン：1/4個（13g）
むきえび：3尾
米油：大さじ1/2（6g）

【調味料A】
【A】カレー粉：小さじ1/2強～
【A】オイスターソース：小さじ1/2（3g）
（濃口醤油でも可）
【A】水：200cc

作り方

- (1) 豚肉は一口大に切る。キャベツ・たまねぎ・にんじん・ピーマンは細切りにする。えびは背ワタをとる。
- (2) 温めたフライパンに米油（大さじ1/2）を熱し、豚肉を一枚ずつ並べる。その上にビーフン 野菜を順にのせる。えびはフライパンの空いたところに並べて入れる。【A】を入れ、ふたをして3分加熱する。【中火】
- (3) 加熱途中1分30秒でふたをあげ、ビーフンをほぐしてください。
- (4) 3分後ふたをとり、ビーフンの色むらがないように全体を軽く混ぜ、残った水分をほどよくとばす。