

## 簡単キムチビーフン



 調理時間：15分  調理法：お鍋  カロリー：706kcal  塩分：5.4g

中国料理のプロ 脇屋友詞シェフのオリジナルレシピ！定番の豚キムチがスープビーフンに大変身。豚肉とキムチのうまみと辛みが調味料の代わりになるので、調味料はシンプルなものでOKです！

### 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  
豚ばら肉：50g  
キムチ：50g  
にら：3本（30g）  
卵：1個  
鶏がらスープの素（顆粒）：大さじ1（7.5g）  
湯：500cc  
練りごま：大さじ1（15g）  
（またはすりごま）  
塩こしょう：適量  
濃口醤油：少々  
太白胡麻油：大さじ1（12g）

## 作り方

- (1) 豚ばら肉は一口大にカットする。  
にらは3~4cmにカットし、卵は溶いておく。
- (2) 温めた鍋または深めのフライパンに太白胡麻油（大さじ1）を熱し、豚ばら肉を炒める。  
続けてキムチを入れ、肉の色が変わってきたら、鶏がらスープの素・湯（500cc）を入れる。
- (3) ビーフンを入れてふたをして4~5分煮込む。
- (4) 4分後、にら・練りごまを入れて、塩こしょう・濃口醤油で味を調える。
- (5) 溶き卵を回し入れて、フワッと卵が浮いてきたら火を止める。