

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

## 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。