

## きゅうりとザーサイのさっぱりビーフン



🕒 調理時間：15分    🍲 調理法：お鍋 🔥 カロリー：555kcal    🧂 塩分：7.8g

中国料理のプロ 脇屋友詞シェフのオリジナルレシピ！シンプルな具材からうま味を引き出した究極の中華スープビーフンメニューです！

### 使用商品 汁ビーフンブレン

ケンミン汁ビーフンの味なしブレンタイプ。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  
きゅうり：1本（100g）  
ザーサイ：30g  
生姜：10g  
豚ばら肉：50g  
鶏がらスープの素（顆粒）：大さじ1（7.5g）  
湯：500cc  
塩こしょう：適量  
太白胡麻油：大さじ1（12g）

### 作り方

- (1) 豚ばら肉・ザーサイは細切りにする。  
きゅうり・生姜は皮を剥いて千切りにする。
- (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、豚ばら肉と生姜を炒める。
- (3) 肉の色が変わってきたら、ザーサイ・半量の鶏がらスープの素・湯（500cc）・ビーフンを入れる。  
ふたをして4～5分煮込む。
- (4) きゅうり・残りの鶏がらスープの素を入れ、塩こしょうで味を調える。  
ザーサイの塩気があるので塩こしょうは調節してください。