





豚ばら大根の焼ビーフン



 調理時間：10分  調理法：フライパン  カロリー：735kcal  塩分：2.9g

大根の優しい甘さとジューシーさを味わえる焼ビーフン。シンプルながらも、大根にしっかり味がしみ込み、ほっとする味わいです。
大根の代わりにカブを使っても美味しいですよ。

使用商品

ケンミン焼ビーフン こく旨塩

チキンベースに豚脂の「こく」とホタテの「風味」を加え、アクセントに「生姜」や「ごま油」の風味をバランスよく効かせました。
飽きのこないやさしい塩味です。



材料 1人前

ケンミン焼ビーフンこく旨塩：1袋
豚ばら肉：100g
大根：5cm分（100g）
水：190cc
米油：大さじ1/2（6g）

トッピング
青ねぎ：適量

作り方

- (1)
大根は約5mm角の棒状に、豚ばら肉は一口大に切る。
青ねぎは小口切りにする。
- (2)
温めたフライパンに米油（大さじ1/2）を熱し、豚ばら肉を炒める。
- (3)
ビーフン・大根・水（190cc）・添付ソースを加え、ふたをして4分間加熱する。【中火】
加熱途中、2分でふたをあけ、ビーフンを一旦ほくしてください。
- (4)
4分後ふたをとり、残った水分をほどよく飛ばす。
- (5)
青ねぎをトッピングする。