

レシピのご提案



調理時間 約 10 分

ふわふわたまごの簡単汁ビーフン

雑炊をイメージして優しい味わいに仕上げた簡単汁ビーフンです。ビーフンはお米のめんなので、ご飯と同じように様々な出汁や食材との相性ぴったりです。

使用商品

味の付いていない
ケンミン汁ビーフン
プレーン

スープとの一体感が楽しめるもっちりしなやかなビーフン。味付けなしのビーフンなので、あなた好みの一杯に仕上がります。



材料（1人分）

- ・味の付いていないケンミン汁ビーフンプレーン 1個
- ・卵 1個
- ・ネギや三つ葉 お好みで

- ・かつおだし 500cc
- ・薄口醤油 大さじ1/2 (9g)
- ・酒 小さじ1 (15g)
- ・砂糖 小さじ1/3 (1g)
- ・塩 少々

作り方

- ① 手鍋にかつおだし（500cc）、調味料を全て入れてひと煮立ちさせる。
- ② ビーフンを入れて、ふたをせずに4分間煮込む【中火】。
- ③ 4分後、溶き卵を入れて火を止め、かき混ぜたら完成。お好みでネギや三つ葉をトッピングしてお召し上がりください。

ポイント

溶き卵を入れる際は、沸騰した状態で回し入れ、玉子がある程度固まってから混ぜることで、スープが濁らずキレイに仕上げられます。

