

レシピのご提案



調理時間 約 10 分

あさりとキャベツの汁ビーフン

キャベツの甘みとビーフンの優しいお米の味わいは相性抜群！ビーフンがあさりの旨味をたっぷり吸ってくれるので、シンプルな調味料ながらも奥深い味に仕上がります。

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
- ・あさり（殻付き） 100g
- ・キャベツ 1枚（約50g）

- ・水 500cc
- ・鶏がらスープの素 小さじ2（5g）
- ・酒 大さじ2（30g）

- ・薄口醤油 大さじ1/2（9g）

作り方

- ① あさは塩水（水500ccに対し、塩大さじ1）に浸し、冷暗所で砂抜きをしておく。キャベツは一口大に切る。
- ② 鍋に水（500cc）を沸騰させ、ビーフン・あさり・キャベツ・鶏がらスープの素・酒を加え、ふたをせずに4分間煮込む【中火】。
- ③ 4分後、薄口醤油を加えたらできあがり。

ポイント

お好みでレモンをトッピングするとさわやかな味わいになります。濃口醤油ではなく、色が薄い薄口醤油を使用することで、綺麗な色のスープに仕上がります。

