

## レシピのご提案



調理時間 約 **10分**

## 台湾風汁ビーフン

お鍋ひとつで作れる旨みたっぷりの台湾風汁ビーフンです。豚ひき肉やしいたけを最初に炒めることで、スープに旨味が溶け出します！

### 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	・豚ひき肉	50g
		・白ねぎ	10cm分（約25g）
		・しいたけ	小1個（約20g）
・水	500cc	・もやし	50g
・ごま油	小さじ1（4g）	・ニラ	1~2本（約25g）
・酒	大さじ1/2（7.5g）		
・濃口醤油	小さじ1（6g）		
・鶏がらスープの素	大さじ1（7.5g）		
・にんにくチューブ	小さじ1/2（2.5g）		
・濃口醤油	大さじ1（18g）		

### 作り方

- ① 白ねぎ・しいたけはみじん切りに、ニラは3cm幅に切る。
- ② 鍋にごま油を熱し、豚ひき肉・白ねぎ・しいたけを炒める。
- ③ 豚ひき肉の色が変わったら酒・濃口醤油を加え、香ばしくなるまで炒める。
- ④ 水（500cc）を加えて沸騰したら、ビーフン・鶏がらスープの素・にんにくチューブを加え、ふたをせずに4分間煮込む【中火】。
- ⑤ 残り1分になったらもやし・ニラを入れる。
- ⑥ 4分後、濃口醤油を加えて出来上がり。

### ポイント

もやしとニラは最後に入れることで、水っぽくならず仕上がる  
ことができます！

