

レシピのご提案



調理時間 約 20 分

和風きのこの焼ビーフン

きのこ好きにはたまらない、きのこの旨味たっぷりの焼ビーフン。隠し味のバターでコクをプラスしているのがポイントです。

使用商品

味の付いていない
ケンミン焼ビーフン
プレーン

パラっとした焼ビーフンが楽しめる
コシのあるビーフン。
味付けなしのビーフンなので、あなた
好みの一皿に仕上がります。



材料 (1人分)

- 味の付いていないケンミン
焼ビーフンプレーン 1個
- お好みのきのこ 合計150g
(しめじ、エリンギ、まいたけなど)
- 水 190cc
- たまねぎ 1/4個 (50g)
- 米油 大さじ1/2 (6g)
- にんにく 1/2片 (2.5g)
- オイスターソース 大さじ1/2 (9g)
- 有塩バター 5g
- 青ねぎ(小口切り) お好みの量
- 濃口醤油 小さじ1/2 (3g)
- 鶏がらスープの素 小さじ1 (2.5g)

作り方

- ① たまねぎは薄切りに、にんにくはみじん切りにしておく。きのこは食べやすい大きさに切っておく。
- ② 温めたフライパンに米油とにんにくを入れて火をつけ、香りが出るまで【弱火】で炒める。
- ③ にんにくの香りが出てきたら、【中火】にしてきのこ類を炒める。
- ④ きのこの香りが出てきたら、焼ビーフン→たまねぎを順番に重ね、水 (190cc) ・鶏がらスープの素・濃口醤油を加え、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、ビーフンをほぐしてください。
- ⑤ 4分後ふたをとり、全体的にパラっとするまでしっかりと炒める。
- ⑥ オイスターソース・バターを加え、全体に炒め合わせたら、出来上がり。
お好みで青ねぎをトッピングしてお召し上がりください。