

## 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<br>焼ビーフンプレーン | 1個          | ・お好みのきのこ 合計150g<br>(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) | ・青ねぎ(小口切り)                           | お好みの量       |
| ・有塩バター                     | 5g          | ・鶏がらスープの素                            | 小さじ1 (2.5g) |
| ・濃口醤油                      | 小さじ1/2 (3g) |                                      |             |

#### 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。