

豚塩焼きビーフン



材料 2人分

材料名	使用量	材料名	使用量
ビーフン(乾)	100g		
豚バラ肉(スライス)	80g		
キャベツ	80g		
玉ねぎ	80g		
人参	40g		
長ねぎ	40g		
ごま油	15g		
塩コショウ	少々		
匠味塩だれ	60g		

匠味塩だれ

塩かどのないまるやかな味わいは「匠味塩だれ」の最大の特徴です。チキンエキス・あさりエキスを使用し、肉にも海鮮にも合う味わいに仕上げました。にんにく、ブラックペッパーで引き締め味の緩急をつけました。ねぎ油、ごま油を併用することで、風味豊かな塩だれに仕上げました。

作り方

- ①ビーフンは茹でてザルに上げておく。
- ②豚バラ肉・キャベツは一口大、玉ねぎは薄切り、人参は細切り、長ねぎは斜め切りにする。
- ③フライパンにごま油を熱して②を炒め、火が通ったら塩コショウで下味をつける。
- ④①と匠味塩だれを入れて炒め、器に盛り付け出来上り。お好みでブラックペッパーをかけてお召し上がりください。