

## 作り方手順(2人前)



**1** ザルを外し中に焼そば(蒸し麺)を入れ、水洗いする。  
本体底に水160mlを入れザルをセットする。



**2** 焼そば(蒸し麺)の上に豚バラ肉・キャベツ・玉ねぎ等の具材を乗せる。



**3** フタをして 500W で約8分加熱する。残ったお湯を捨て、麺と具材をザルから本体に移す。



**4** ソースと合わせて出来上がり！お好みで青のりなどをのせて、出来上がり。



## 台湾風ビーフン

ビーフンとは、うるち米を原料とするライスヌードルの一種。中国福建省や台湾、日本で食べられるものは一般的に素麺のような細長い形状をしているのが特徴。



※赤文字は1人前・青文字は2人前の表記です。

### 調理方法

- 1 本体にビーフン(乾燥)を入れ熱湯を注ぎ、商品の表記通りに戻し一度お湯を捨て、ビーフンをザルに移す。
- 2 本体底に水160mlを入れ、①のビーフンの入ったザルをセットする。
- 3 ビーフンの上に豚バラ肉・むき海老・ニラ・玉ねぎ・人参・しめじをのせ塩をふる。
- 4 フタをして500Wで約4分(約7分)加熱する。残った湯を捨て、麺と具材をザルから本体に移す。
- 5 ソースと合わせてピーナッツをかけ香菜を添える。お好みでレモンを添える。

	(1人分)	(2人分)
材 料	ビーフン(乾燥) 豚バラ肉(約3cm幅に切る) むき海老 ニラ(約3cm長さに切る) 玉ねぎ(約5mm幅のくし切りにする) 人参(約3cm×1cmの薄切りにする) しめじ(石突きを取り除く) 塩	40g 30g 6尾 20g 30g 20g 20g ひとつまみ 80g 60g 12尾 40g 60g 40g 40g ふたつまみ
ソース	豆板醤 オイスターソース 醤油 ごま油	小さじ1/2 小さじ1/2 小さじ1 小さじ2 小さじ1/2
トッピング	ピーナッツ(あらみじん切り) 香菜 レモン(くし形に切る)	お好みで お好みで お好みで お好みで お好みで お好みで お好みで