

カレービーフン



材料 (1人分)

PJALレシピ <キーマカレー>	150g
ビーフン	40g
キャベツ	50g
「A-Label(エー・ラベル) ふりかけ 鮭」(永)	小さじ1
サラダ油	小さじ1



作り方

①	キャベツは2～3cm幅のざく切りにする。
②	鍋に湯を沸かし、ビーフンを3分ゆでる。ざるに上げて水けをしっかりと切る。
③	フライパンにサラダ油を熱し、①のキャベツをさっと炒める。②のビーフン、キーマカレーの順に加えて全体が混ざり合うように炒める。
④	③を器に盛る。A-Labelふりかけ 鮭を振りかけて、味の变化を楽しむ。

注)

■メニューレシピ内の()は企業名の略称です。
(工) エスエスケイフーズ株式会社、(オ) オタフソース株式会社、(ケ) ケンミン食品株式会社、
(永) 株式会社永谷園、(日) 日本ハム株式会社、(ハ) ハウス食品株式会社

■特定原材料8品目不使用です。

特定原材料とは「えび・かに(*)・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生(ピーナッツ)」です。

(*)使用商品中の海苔については、えび・かにの生息域で採取しています。



使用商品

