



牛肉と春野菜のビーフン



※写真はイメージです

牛肉と春野菜のビーフン

[材料(2人分)]

牛肉薄切り(一口大に切る)	150g
たけのこ水煮(長さ4cmの薄切り)	50g
人参(皮をむき短冊切り)	中1/4本
キャベツ(ざく切り)	1/4個
みつ葉(3cmに切る)	1/2束
群馬の赤たまご	2個
ビーフン	100g
焼肉のたれ	大さじ6
胡麻油	大さじ1

[作り方] 調理時間:約20分(※ビーフンを水で戻す時間は除く)

1. ビーフンは商品の記載通りに水で戻し、さっと水洗いをして水気を切る。
2. たまごは溶いて塩、胡椒(分量外:各少々)を入れたら、サラダ油(分量外:適量)を熱したフライパンに入れる。適宜まぜながら半熟になるまで炒めたら、一旦取り出す。
3. 同じフライパンに胡麻油を熱し、牛肉を炒める。牛肉の色が変わったら、たけのこ、人参、キャベツを加えさらに炒める。
4. 3の野菜がしんなりしてきたら、1と炒めたたまご、焼肉のたれを加え、みつ葉を入れてさっとまぜあわせる。

使った商品はこちら

クイーンズ伊勢丹オリジナル
群馬の赤たまご



クイーンズ伊勢丹オリジナル
焼肉のたれ
(化学調味料不使用)



QUEEN'S ISETAN

クイーンズ伊勢丹オリジナル
群馬の赤たまご



群馬県 榛名山麓、標高
300mに位置する農場で
採卵されたたまごです。

QUEEN'S ISETAN

クイーンズ伊勢丹オリジナル
焼肉のたれ(化学調味料不使用)



りんごとバナナピューレを
使い、まるやかで濃厚な
コクを出しました。