

■ Buffet

# だんごの 焼きビーフン

■ 材料(3人前)

- ・ みつせ鶏だんごシリーズ…15個
- ・ たけのこ…30g ・ キャベツ…1枚 ・ 人参…1/8本
- ・ しいたけ…2枚 ・ 玉ねぎ…小1/2個 ・ 絹さや…6枚
- ・ ビーフン…80g ・ チキンコンソメ(顆粒)…小さじ2/3
- ・ 水…1カップ ・ 塩、こしょう、しょうゆ…適量
- ・ ごま油…適量

■ 作り方

1. ビーフンは戻しておく。たけのこ、キャベツ、人参は適当な大きさに切り、しいたけ、玉ねぎはスライス、絹さやは半分に切る。
2. 1のビーフン以外の具材、みつせ鶏だんごを炒める。
3. 塩・こしょう・しょうゆで味付けして水とチキンコンソメ(顆粒)を入れる。
4. 沸騰したらビーフンを入れ、水気がなくなるまで炒める。仕上げにごま油をかける。

