

フィリピンの パンシット・ビーフン



写真はイメージです。

材料(12人分)

- ① 乾燥春雨 1kg
- ② ミックスカット野菜 4カップ
※ キャベツ、ニンジン、ピーマン、ネギなど
- ③ 豚肉 500g
※ 小さめに切っておく。
- ④ サラダ油 1/2カップ
- ⑤ 玉ねぎ(みじん切り) 1玉
- ⑥ 醤油 大さじ1
- ⑦ 豚骨スープの素 適量
- ⑧ ニンニク(みじん切り) 6片
- ⑨ 水 6カップ

作り方

- ① 乾燥春雨を5分程度、或いは柔らかくなるまで水に浸ける。柔らかくなったら、水を切っておく。
- ② フライパンにサラダ油を入れ、加熱する。
- ③ 豚肉、ニンニク、玉ねぎ、醤油を加えて色が付くまで炒める。
- ④ 水と豚骨スープの素を加え、弱火で煮込む。
- ⑤ 野菜を加え、約5-10分煮込み続ける。
- ⑥ 水を切った春雨を入れ、かき混ぜる。
- ⑦ 弱火で全ての水分が無くなるまで煮込んだら、でき上がり。

