

きしめん

通年

# クリーミーキムチきしめん

- きしめんは、平打ちでくせがなくフィットチーネとしても代用できます。
- クリーミーな味もピリ辛なキムチがアクセントになり飽きがきません。
- 洋風な味と韓国のキムチがベストマッチ。

クリーム味にキムチ！？意外な組み合わせが意外とおいしい！



▼使用商品▼  
きしめん

## ▼材料▼ (2人分)

1食あたり 607kcal

| 材料名          | 分量    | カロリー |
|--------------|-------|------|
| きしめん(麺のみ) 1食 | 200g  | 400  |
| 玉ねぎ 1/2個     | 109g  | 41   |
| ベーコン 2枚      | 36g   | 146  |
| キムチ          | 40g   | 16   |
| ■クリームソース     |       |      |
| バター 大2       | 26g   | 195  |
| 小麦粉 大2       | 20g   | 74   |
| コンソメキューブ 1個  | 4g    | 74   |
| 牛乳           | 400ml | 268  |
| 水            | 200ml | -    |
|              |       |      |
|              |       |      |
|              |       |      |

## ▼作り方▼

参考調理時間 20分

|   |   |
|---|---|
| ① | 鍋にバターを溶かし、ベーコン・スライスした玉ねぎを炒め、さらに小麦粉を振り入れる。         |
| ② | コンソメと水も加えて炒め、ダマにならないよう少しずつ牛乳を入れてのばし、クリームソースを仕上げる。 |
| ③ | 沸騰したお湯で麺を1分程ゆで、湯切りした後に水で洗い、水気をきってから鍋に戻し麺を温める。     |
| ④ | 器に盛り付けて、キムチを乗せて出来上がり。混ぜながらお召し上がりください。             |
|   |   |
|   |   |
|   |   |

