ケンミン食品株式会社

新じゃがいもと焼ビーフンのフリッタータ

調理時間：40分　調理法：フライパン　カロリー：774kcal　塩分：2.0g

『シェフがつくるビーフンまかないレシピ』
-イタリアンシェフが創るまかないビーフンレシピ-
北野坂 木下
木下 憲幸 シェフ

～木下 憲幸 シェフより～
自宅にいる時間が長くなる中、『レストランの料理をご家庭で！』をテーマに簡単で楽しいメニューを作りました。
ビーフンは料理の種類によって、ビーフンの加熱時間を変えると、テクスチャーの変化を出せ、料理の幅が広がります！
焼ビーフンに新玉ねぎの甘味、新じゃがのほくほくが卵とマッチしてすごく美味しくできました！
野菜は何でも結構ですが、玉ねぎとジャガイモの組み合わせが、ベストマッチです！

使用商品　ケンミン焼ビーフン 鶏だし醤油

1960年生まれのロングセラー商品。
味付タイプのビーフンなので、ゆで戻す手間がいりません。
フライパンでも電子レンジでも簡単に調理できるノンフライめん。

材料　2～3人前

ケンミン 焼ビーフン：1袋
新じゃがいも：200g（約2個）
新玉ねぎ：1個
水：200ml
卵：6個
生クリーム：70ml
牛乳：大さじ2（30g）
パルメザンチーズ：40g
オリーブオイル：100ml
塩、コショウ：少々
お好みのハーブ：適量

作り方

（1）
じゃがいもは、皮をむいて7mm程度の輪切りに、新たまねぎは5mm程度の輪切りにカットする。大き目のフライパンにオリーブオイル８０ｇとジャガイモを、塩を入れて、ゆっくり加熱していき、スッと串が通るようになれば、玉ねぎをいれてしんなりするまで火を入れていく。（A）
（2）
（A）にビーフンをいれ、絡めて水２００ｃｃをいれて蓋をして、3分ほど弱火で加熱する。
※加熱途中1分半でふたをあけ、ビーフンを一旦ほぐしてください。
水分が飛んだら、別の入れ物に入れて荒熱をとる。（B）
（3）
ボールに卵、チーズ、生クリーム、牛乳を入れて混ぜ、（B）を入れてなじませる(バジル)やパクチーを入れても美味)（C）
（4）
先ほどのフライパンに残りのオイルを入れて加熱し、（C）の卵液を入れて蓋をして弱火でじっくり加熱する。
（5）
底面を少し見て、きつね色になってきたら、大きなお皿で蓋をしてっひっくり返す。
（6）
お皿をスライドして反対側もきつね色になるまで同じようにじっくり焼いていく。
（7）
底面がきつね色に焼けたら、お皿に移してお好みのハーブを飾る。

Copyright (c) KENMIN FOODS co., ltd. All rights reserved.