ケンミン食品
株式会社

簡単アマトリチャーナ風



調理時間：10分　調理法：フライパン　カロリー：534kcal　塩分：3.7g

『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-
TOM Curiosaトムクリオーザ
浅井 努シェフ

～浅井 努シェフより～
トマトジュースを使って簡単イタリアンに
イタリア料理に携わってきた人間としてうまくイタリアンに仕上げたいなと。トマトは甘味、酸味、旨味もたっぷりの素晴らしい素材。正直思っていた以上にビーフンとも合い、しかもパスタを茹でるより簡単！ビックリしました。

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　1人前

ケンミン 焼ビーフン：1袋
たまねぎ：1/4個
ベーコン：2枚（30～40g）
トマトジュース(無塩)：200g
水：100cc
オリーブオイル：大さじ1
粉チーズ：適量
黒こしょう：適量

作り方

(1)
ベーコンと玉ねぎは幅1センチほどに切っておく。トマトジュースと水を混ぜ合わせておく。
(2)
フライパンにオリーブオイルをしきベーコン、ビーフン、
玉ねぎの順に重ね、トマトジュース（と水）を全体に注ぎ入れ蓋をして3分間蒸す。
※加熱途中1分半でふたをあけ、ビーフンが浸かるように一旦ほぐしてください。
(3)
蓋を外しトマトジュースを煮詰めながら全体に絡めたら器に盛り、粉チーズと黒こしょうをふって出来上がり。

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