ケンミン食品株式会社

まるでパスタ！冷製トマトのイタリアン焼ビーフン

調理時間：15分　調理法：フライパン　カロリー：421kcal　塩分：3.9g

『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-
erre エッレ
濱部　隆章 シェフ

～濱部　隆章 シェフ より～
ご自宅でレストランで食べるような冷製パスタをお手軽に召し上がってください！
なかなか外出出来ない中、レストランで食べるような冷製パスタをお手軽に簡単にご自宅で召し上がっていただきたい！という想いから作りました。焼ビーフンの食感がカッペリーニにそっくりで、鶏エキスがイタリアのブロードという出汁をイメージ出来ましたので思いつきました。ベースとなるトマト焼ビーフンは、チーズ以外にも色んな食材と合わせられます。麺をフォークとスプーンで高く盛り付けるのは難しいですが、盛り付けもお料理の大事な構成要素なのでこの機会に是非チャレンジしてみてください！

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
トマトジュース（無塩）：200g
水：50cc
バージンオリーブオイル：10ｇ
バジル：2枚
【トマトのマリネ】
ミニトマト1/2カット：4個分
エシャロット(ない場合は、新玉葱)みじん切り：1g
塩：1g
バージンオリーブオイル：5g
ニンニクオイル：2～3滴(ない場合、ニンニクすりおろし耳掻き1/2くらい)

作り方

（1）
（準備）
まず、ボール(トマトビーフンを冷ます用)と盛り付ける器をあらかじめ冷蔵庫で冷やしておく。
（2）
（トマトのマリネ）
ボールにトマトのマリネの材料を全て加えてよく混ぜる。冷蔵庫でマリネしておく。
（3）
（冷製トマトビーフン）
鍋に、トマトジュースと水を加えて沸かす
（4）
沸いたら弱火にし、焼きビーフンを加え蓋をする。
（5）
1分たったら、ビーフンを裏返しほぐす。ある程度ほぐしたら蓋をして更に1分弱火で加熱する。
（6）
蓋を外して1分加熱し、オリーブオイルを加え沸かしながら、15秒程よく混ぜる。
（7）
6をあらかじめ冷やしておいたボールに移し、氷水にボールを当て、ボールの中でビーフンを混ぜながらスープも一気に冷ます。
（8）
（盛り付け）
冷えた器に、よく冷えたトマトビーフンを盛り付ける。
（9）
ビーフンの上に、トマトのマリネ(マリネして出てきた水分も全て)、刻んだバジルを乗せて、更に上からバージンオイルをかける。
（10）
お好みで、パルメザンチーズ、モッツァレラチーズなどを加えても美味しく召し上がっていただけます。

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