ケンミン食品株式会社

旨味が効いた暗殺者のパスタ風-ビーフンとトマトソースのレシピ

調理時間：15分　調理法：フライパン　カロリー：382kcal　塩分：3.1g

【社長のレシピ】
日本のSNSでも話題の「暗殺者のパスタ」をケンミン焼ビーフンでアレンジしてみました。焼ビーフンの鶏だしベースの下味により、トマトジュースやホールトマト缶など、どのような食材と合わせてもできるので、簡単に味が決まります。お米のめんのビーフンだからこそ、香ばしいおこげを楽しむことができる、この商品にぴったりのレシピだと思いました。ビーフンは、めんが細いため調理時間が短く、あっという間に新感覚の暗殺者の焼ビーフンが完成します。さらに材料費は200円以下でイタリアンを満喫できる大満足レシピです。辛い味がお好きな方は唐辛子を刻んだり、量を追加していただくことで、レシピ名のとおり、辛さを楽しむことができます。

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　1人前

ケンミン焼ビーフン：1袋
■スープ
★カゴメ基本のトマトソース：100ｇ
（orトマト缶orトマトジュース）
★水：100cc
スライスにんにく：2片
鷹の爪：1本
オリーブオイル：大さじ1
パセリ：お好みで
ブラックオリーブ：3個

作り方

(1)
にんにく・ブラックオリーブはスライスしておく。

(2)
【スープ】
★の材料を混ぜ合わせておく。
※トマトの固形分も含めて200ccになるように。

(3)
フライパンにオリーブオイル（大さじ1）・にんにく・鷹の爪を入れる【弱火】。すぐに焼ビーフンを置いて【中火】にする。

(4)
焼ビーフンの片面をしっかりパフ化させておこげを先につくる。
※フライパンが大きい場合、オリーブオイルは多めに入れてください。

(5)
おこげ側を上にして、■スープを全て入れる。
ふたをして【弱火～中火】で3分加熱する。

(6)
3分後、焼ビーフンを崩すように広げながらほぐして、程よく水分を飛ばす。
ブラックオリーブを入れて軽く混ぜて火を止める。

(7)
器に盛りつけ、お好みでパセリをかけてください。

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