ケンミン食品
株式会社

お鍋1つで簡単♪あさりときのこの和風スープパスタ ~ガーリックバター風味~



調理時間：10分　調理法：フライパン　カロリー：510kcal　塩分：5.8g

焼ビーフンがスープパスタに変身！あさりときのこの旨味が溶けだした、お鍋ひとつでできる時短レシピです♪焦がしにんにくとバターの風味が効いたコクのあるスープに、大葉が爽やかに香ります♪
【ケンミン食品直営店YUNYUNシェフのレシピ】
お店のまかないでつくる人気のメニュ―☆焼ビーフンを使うので、めんの別茹でいらず＆短時間調理＆味付けもシンプルです。具材は、しめじ以外にも余った食材でアレンジできます♪

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
あさり：5個
ハーフベーコン：3枚（30ｇ）
しめじ：50g（1/2パック）
白ねぎ：15g
にんにく：1片（5g）
大葉：4枚
バター：小さじ1（4g）
濃口醤油：小さじ1/2（3ｇ）
和風だしの素（顆粒）：小さじ1/3（1ｇ）
水：350cc
塩こしょう：適量
米油：大さじ1/2（6ｇ）
■トッピング
かつおぶし：お好みで
ごま油：お好みで
刻みのり：お好みで
黒こしょう：お好みで

作り方

(1)
ベーコンはひと口大に、しめじは石づきを切り落としほぐしておく。
白ねぎ・にんにく・大葉はみじん切りにしておく。

(2)
あさりは塩水に浸し、冷暗所で砂抜きをしておく（水500cc：塩大さじ1）。

(3)
温めたフライパンに米油（大さじ1/2）を熱し、ベーコン・しめじ・白ねぎ・にんにく・バターを入れ、にんにくが色づくまで【弱火】で炒める。

(4)
あさり・濃口醤油・和風だしの素（顆粒）・水（350cc）を入れて沸騰させる。

(5)
焼ビーフンを加え、ふたをして約2分加熱する。
※加熱途中1分でふたをあけ、ビーフンを裏返してほぐしてください。

(6)
2分後ふたをあけ、大葉を入れて 塩こしょうで味を調える。

(7)
火を止め、器に盛り付け、お好みでかつお節・ごま油・刻みのり・黒こしょうをトッピングする。

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