

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ー 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	和風だしの素（顆粒）：小さじ1/3（1g）
あさり：5個	水：350cc
ハーフベーコン：3枚（30g）	塩こしょう：適量
しめじ：50g（1/2パック）	米油：大さじ1/2（6g）
白ねぎ：15g	■トッピング
にんにく：1片（5g）	かつおぶし：お好みで
大葉：4枚	ごま油：お好みで
バター：小さじ1（4g）	刻みのり：お好みで
濃口醤油：小さじ1/2（3g）	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分でふたをあげ、ビーフンを裏返してほぐしてください。
- (6)
2分後ふたをあげ、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。