ケンミン食品
株式会社

# 新じゃがのビーフンガレットのレシピ

調理時間：20分　調理法：フライパン　カロリー：742kcal　塩分：4.1g

2024年11月3日テレビ大阪「もしマネ」で紹介していただいたレシピ‼
▶テレビ大阪「もしマネ」の見逃し配信はこちら

カリカリ＆ホクホク食感のポテトとチーズに、もちふわ食感のビーフンをプラス！
フランスの地方料理のガレット風にアレンジ♪
一口サイズに切り分ければ、おもてなし料理やおつまみにも最適です！！

【ケンミン食品直営店：健民ダイニングのシェフレシピ】
少ない食材、調理道具でできる簡単レシピを考案しました。
ご家庭ではあまり作ることがないガレットをビーフンを使ってアレンジ！
じゃがいもの量を多めにするとハッシュドポテト風にもなります！
お好きな付け合わせでお召し上がりください♪

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
じゃがいも：1個（150ｇ）
ピザ用チーズ：30g
米油：大さじ4（48ｇ）
水：150cc

■付け合わせ
サラダ：適量
ミニトマト：適量
ライム：適量

## 作り方

(1)
じゃがいもは皮を剥き、千切りにする。

※でん粉が流れ出て具材がまとまりにくくなるので、切った後は水洗いしなくてOKです。

(2)
耐熱容器にビーフン・水（150cc）を入れ、電子レンジで加熱する。【500W：5分】

(3)
加熱したビーフンをほぐし、チーズ・じゃがいもを加えてよく混ぜる。

(4)
温めたフライパンに米油（大さじ2）を熱し、加熱した具材をフライパンに敷き詰める。
【中火】で5分焼く。

(5)
片面にこんがり焼きめがついたらひっくり返す。
米油（大さじ2）を入れ、再度【中火】で5分加熱する。

(6)
両面がこんがり焼きあがったら、4等分に切り分けお皿に盛る。
お好みでサラダ・ミニトマト・ライムを付け合わせる。

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