ケンミン食品
株式会社

簡単！濃厚なとろとろソースがたまらない絶品ぺぺたまビーフン！

調理時間：15分　調理法：フライパン　カロリー：649kcal　塩分：4.2g

【社長のレシピ】
福岡の人気パスタ店さんの看板メニュー「ぺぺたま」をケンミン焼ビーフンでアレンジしてみました。
ぺぺたまは和風茶碗蒸しがイメージだったという、ある過去の記事を拝見し、ケンミン焼ビーフンの鶏だし醤油味の特徴を生かせるのではないかと思いつきました。
シンプルな材料でしたので、いつもと同じくらい、手順に関係なく美味しくできるかと思いましてとりかかりましたが、一見難しくレシピが決まるまで何度も試作が必要でした。

美味しくつくるにはコツが3つあり、
・にんにくをしっかり（多め）みじん切り
・バターのコク
・最後のソース（卵液）のねっとり具合
が重要となります。
ちょっとギルティなにんにくや濃厚ソースの味がしっかりした一品です。
ぜひお楽しみいただけたらうれしいです。

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
ハーフベーコン：2枚（約20g）
にんにく：2片（約10g）
卵：2個
鷹の爪：1本
水：220cc
※通常は水190ccですが、とろっとした卵ソースに仕上げるため大さじ2（30g）の水を加えます。
オリーブオイル：大さじ1（12g）
バター：1かけ（10g）
パセリ：適量
黒こしょう：適量

作り方

(1)
ベーコンは1cm幅にカット、にんにくは粗みじん切りにする。卵はよく溶いておく。
※鷹の爪の種は取り出しません。

(2)
火のついていないフライパンにベーコンを並べ、火をつけ【弱火～中火】でベーコンから脂が出てくるまで、じっくり火を入れる。
カリカリになったら、一旦取り出す。
※じっくり炒めることでベーコンがカリカリに仕上がります。

(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、にんにくがきつね色になるくらい、香りが出るまで【弱火】で加熱する。

(4)
焼ビーフン・水（220cc）を入れ、ふたをして3分加熱する。【中火】
※加熱途中1分30秒で一旦ふたをあけ、ビーフンを裏返してほぐしてください。
(5)
3分後（水分が大さじ2残る程度）、火を止めて、バターを入れてまぜあわせて溶かし温度を下げる。

※水分が少ない場合には、適宜水を足してください。

(6)
ベーコンをフライパンに戻し、溶き卵を流しよくかき混ぜる。
再び火をつけ【弱火～中火】、全体をよくかき混ぜながら、ソース（卵液）がねっとり絡んでくるまで加熱する。
（目安：卵液がだまになるか、ならないかくらい）

(7)
少しソースの水気が残るくらいで仕上げ、器に盛り付ける。

(8)
黒胡椒、パセリを散らしたら完成。

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