

## 簡単！濃厚なとろとろソースがたまらない絶品ペペたまビーフン！



🕒 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】

福岡の人気バスタ店さんの看板メニュー「ペペたま」をケンミン焼ビーフンでアレンジしてみました。ペペ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たが、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個  
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さず。
- (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秒で一旦ふたをあげ、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、バターを入れて混ぜ合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。