

ステーキソース仕上げ ソーセージとたっぷり野菜の焼ビーフン



🕒 調理時間：10分 🍳 調理法：フライパン 🔥 カロリー：807kcal 🧂 塩分：7g

「ジャッキーステーキハウス」でおなじみのドリームNo.1ソースを使えば、ナポリタンのようなどこか懐かしい、甘酸っぱい洋風仕上げの焼ビーフンに早変わりします！
お好みの具材で野菜もたっぷり食べられる一皿です。

ドリームNo.1ソースとは？
沖縄ステーキハウスの老舗「ジャッキーステーキハウス」でおなじみのソースです。
野菜・果実を通常のソースより5倍量も使用し、程よい酸味が効いた濃厚ソース。
果実もふんだんに使われているので、少しフルーティーな香りも感じつつ、
塩味が控えられたほんのり甘い味わい。
隠し味として味も調べてくれる、万能調味料です。

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 3人前

ケンミン焼ビーフン：1袋
ソーセージ：1袋（約100g）
 お好みの野菜：約360g

【例】
ブロッコリー：1房（約200g）
パプリカ：1/2個（約60g）
たまねぎ：1/2個（約100g）

水：190cc
ドリームNo.1ソース：大さじ3（約54g）
油（炒め用）：少々
バター：1かけ（約10g）

作り方

- (1)
ソーセージは斜めに食べやすい大きさに切る。
ブロッコリーは小房に切り分け、パプリカは細切り、
玉ねぎはくし切りにする。
- (2)
フライパンに油（炒め用・少々）を軽く熱し、ソーセージを炒める。
- (3)
野菜を加えて、さっと炒める。
- (4)
ビーフン・水（190cc）を加えてふたをし、【中火】で3分間加熱する。
水を注いで1分半ほどでビーフンを裏返し、全体を軽く混ぜ合わせてください。
- (5)
3分後ふたをとったら火を強めて【強火】にする。
ドリームNo.1ソース（大さじ3）・バターを加えて全体を炒め合わせ、残った水分をほどよく飛ばしたら完成。
お好みで粉チーズを振りかけても美味しいですよ
最後に【強火】にして炒めることで、野菜の水分が早く飛び、ビーフンと野菜がべっちゃんりとせず、ばらりと仕上げるすることができます。