

ステーキソースで味が決まる！パッタイ風焼ビーフン



🕒 調理時間：10分 🍳 調理法：フライパン 🔥 カロリー：698kcal 🧂 塩分：3.9g

ドリームNo.1ソースの甘酸っぱさを生かすことで、焼ビーフンの鶏だし醤油味をベースにパッタイ風に仕上げました。

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・果実は通常ソースの約5倍。
香辛料、モルトビネガーもふんだんに使用した超濃厚なステーキソースです。
隠し味として味も調えてくれます。

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
豚ばら肉：約60g
卵：1個（約50g）
もやし：1/2袋（約100g）
ニラ：2本（約20g）

水：190cc
ドリームNo.1ソース：大さじ1（約18g）
油：大さじ1（12g）

作り方

- (1) 豚ばら肉は一口大に切り、ニラは3-4cmに切る。卵は溶いておく。
- (2) フライパンに油（大さじ1）をしっかりと熱したら溶き卵を加え、スクランブルエッグを作る。
- (3) スクランブルエッグを端に寄せ、豚ばら肉を炒める。
- (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、もやし・ニラ・ドリームNo.1ソース（大さじ1）を加えて全体を炒め合わせたら完成。
※もやしとニラは最後に加えることで、シャキシャキとした食感に仕上げることができます。