

厚切りベーコンのビーフンカルボナーラ



🕒 調理時間：15分 🍳 調理法：フライパン 🔥 カロリー：1089kcal 🧂 塩分：2.6g

グルテンフリーパスタレシピ。ビーフンは伸びないので失敗なし！卵とベーコン、シンプルな具材で。休日ランチにいかがですか？

【社長考案レシピ】カルボナーラがもともと好きなのですが、ビーフンで作ったらどうなるだろうという好奇心から考案しました。ビーフンはのびない、吸う、という特徴をいかしてビーフンならではの作り方にアレンジしています。グルテンフリーのレシピです。

使用商品

お米100% ビーフン [150g]

豊かな水と土で丹精込めてつくられた良質な硬質米を吟味し、お米だけでつくったお米100%ビーフンです。お米100%だからできるお米の芳醇な香りとコシのある食感が特徴のお米の魅力が詰まったビーフンです。



材料 1人前

ケンミン お米100%ビーフン：75g
厚切りベーコン（1cm幅に切る）：60g
全卵：1個
生クリーム：100cc
油：大さじ1/2
にんにく(みじん切り)：1/2片

塩：適量
黒こしょう：お好みで
チーズ：お好みで
パセリ：お好みで

作り方

- (1) ビーフンは沸騰したお湯で3分茹でた後、水洗い、しっかりと水気をきる。
- (2) フライパンに油を熱し、にんにくの香りがでるまで弱火で炒める。
- (3) 香りがでてきたら、厚切りベーコンを少し焦げ目がつくまで表裏を弱火で焼く。
- (4) 生クリームを加え、くつくつと煮る。（ベーコンの旨味をクリームに移します）
- (5) 茹でたビーフンを加え、クリームソースを吸わせるように弱火で加熱する。
- (6) 火を止めた後、1分置いて卵黄を回し入れ、すばやく混ぜる。ここで味見をし、塩を加える。（加減はお好みで）
- (7) お好みで黒コショウを多めに、削ったチーズ、パセリをトッピングする。