ケンミン食品株式会社

和風パスタ風 明太マヨビーフン

調理時間：20分　調理法：フライパン　カロリー：425kcal　塩分：8.8g

明太子とマヨネーズのプチプチソースとビーフンのもちもち食感が◎しめじと玉ねぎ、具材がごろごろ入っています。ランチにも♪
【YUNYUN南京町店シェフ考案】和風パスタの定番をビーフンを使って簡単に作りました。商品化された明太子焼ビーフンを少しアレンジした簡単にできる1品です。明太子とビーフンの食感のコントラストをぜひお楽しみください。

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：50g
玉ねぎ：1/5個（40g）
しめじ：1/3袋（30g）
バター：5g
塩：少々
オリーブ油：少々
大葉（トッピング用）：3枚（8～12g）
【A】辛子明太子：30g
【A】マヨネーズ：20g
【A】こしょう：少々
【A】白だし：小さじ1（5g）

作り方

（1）
沸騰したお湯にビーフンを入れ軽くほぐし3分茹でる。ザルに移し水洗いはせずに、オリーブ油をまぶす。
（2）
大きめのボウルにAを入れ混ぜ合わせる。（明太子は薄皮を切りスプーンで身を取り除く）
（3）
フライパンを熱し、バターを入れ玉ねぎ、しめじを弱火で炒める。玉ねぎがしんなりしたら茹でたビーフン、塩を入れ軽く炒める。
（4）
2のボウルに炒めたビーフンと具材を入れて、ほぐしながら混ぜ合わせる。
（5）
器に盛り、大葉をトッピングする。

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