

社長の秘密のケンミン焼ビーフンのつくり方



調理時間：5分



調理法：フライパン



カロリー：528kcal



塩分：3.2g

一日一レシピがスタートして最初に紹介したレシピです。白ねぎを丸ごと一本使い切り。手づくりのねぎ油が香る、究極の逸品です！
社長曰く、ケンミン焼ビーフンを一番美味しく食べるつくり方だそうです。
鶏だし醤油味ベースの焼ビーフンに、さらに和風出汁を重ねて旨味を引き出す反則級レシピです。

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袋
白ねぎ：1/2本
かつお出汁：200cc

ねぎ油
米油：200g
白ねぎ：1/2本
にんにく：1片

作り方

(1)
にんにくはみじん切りに、白ねぎは斜め薄切りにする。
かつお出汁は通常より2倍希釀にする。

(2)
ねぎ油
フライパンを弱火で熱し米油（200g）・にんにくを入れ加熱する。
にんにくが色づいたら、白ねぎを入れる。
白ねぎがしなり、カラっとした状態まで揚がるまで10分ほど焦がさない程度炒める。焼きめがついたら火を止める。

(3)
ねぎ油をザルで滤し、ねぎ油の完成。

(4)
ビーフン
温めたフライパンにねぎ油（大さじ2）を弱火で加熱する。
白ねぎを入れ、少し焼きめがついたら、焼ビーフンを上に重ねる。
かつお出汁（200cc）を注ぎ、ふたをせず【中火】、めんをもどしながら約2分炒める。

(5)
水気が少し残る程度で火を止め、めんを気持ち硬めでシャキッとした食感に仕上げて完成。