ケンミン食品株式会社

コーンバター焼ビーフン/ホタテ入りレシピ

調理時間：10分　調理法：フライパン　カロリー：585kcal　塩分：6.5g

ホタテのバター醤油炒めを焼ビーフン合わせた逸品！北海道の豊かな自然環境で育った、おいしさたっぷりのホタテがごろごろ入った贅沢な焼ビーフンです。トウモロコシは屋台のようにこんがり焼いて甘さを引き出します。

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
ホタテ：6個
ほうれん草：1/2束（100g）
コーン：40g
バター：10g
酒：小さじ2（10g）
濃口醤油：小さじ1/2（3ｇ）
塩こしょう：適量
水：190cc

作り方

（1）
ほうれん草はざく切りにする。

（2）
温めたフライパンにバターを溶かしたら、ホタテ・コーンを両面茶色く焦げ目がつくまで焼き、塩こしょうを振る。
※コーンが跳ねるので、ふたをしながら炒めましょう。

（3）
焦げ目がついたら、酒・濃口醤油を入れる。
全体を絡めたら、具材を一旦取り出す。

（4）
同じフライパンに焼ビーフン・ほうれん草・水（190cc）を入れてふたをして3分加熱する。【中火】
※加熱途中1分30秒で一旦ふたをあけ、ビーフンを裏返してほぐしてください。

（5）
3分後、ホタテとコーンをフライパンに戻し、水分が程よく飛ぶまで炒める。

（6）
器に盛りつけ、お好みで黒こしょうをかける。

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