ケンミン食品株式会社

ペペロンチーノビーフン

調理時間：10分　調理法：フライパン　カロリー：473kcal　塩分：3.1g

ケンミン焼ビーフンを使った フライパンひとつで簡単につくれるペペロンチーノビーフンです！
ペペロンチーノパスタはシンプル イズ ザ ベストなオイル系パスタの代表格で、材料がシンプルだからこそ、味に個人差が出てしまう難しい料理だと思います。
ケンミン焼ビーフンはめんに鶏だし醤油味がついているので、オイルソースの味が簡単に決まります。

【社長のレシピ】
「一流シェフのまかないレシピ」やカルボナーラ、トマト系（暗殺者のビーフン）などのレシピから、焼ビーフンに調味料をプラスしても味が濃くなり過ぎないことが分かりました。
ケンミン焼ビーフンの鶏だし醤油味のベースが生かされ、具材がソースと馴染み、美味しいパスタ料理にもアレンジできるので、絶対に味が決まると思いつきました。
オイルソースをつくって、ゆでたパスタをいれる工程のペペロンチーノパスタを、フライパンひとつで乾めんから作る発想は意外に思われるかもしれませんが、オリーブオイルとたっぷりのにんにくで少し罪悪感のある、ザ・ペペロンの味を簡単レシピでぜひお楽しみください！

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
にんにく：2片
鷹の爪：1本
オリーブオイル：大さじ1.5～2
水：200cc

■トッピング
ブラックペッパー：適量
パセリ：適量

作り方

（1）
にんにくはスライスしておく。

（2）
フライパンにオリーブオイル（大さじ1.5～2）・にんにく・鷹の爪を入れてから火をつける【弱火】。
にんにくがきつね色になるまでオリーブオイルに香りづけをする。

（3）
一度火を止め、水（200cc）を少しずつ入れて、少しとろみがつくまで、しっかり混ぜる。

（4）
再び火をつけ、焼ビーフンを入れてふたをして約3分加熱する【中火】。

（5）
※加熱途中1分半でふたをあけ、ビーフンをほぐしてください。

（6）
3分後ふたをあけ、水分を少し残した状態で火を止める。

（7）
器に盛り付け、黒こしょう・パセリをトッピングする。

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