# エビときのこで本格 贅沢クリームパスタ



調理法: フライパン (公) カロリー: 664kcal 🔎 塩分: 4.5g

フライパンで5分で完成するパスタ風ビーフンのレシピです! ケチャップと生クリームを使って簡単に濃厚さを引き出すことができます。

【食研究家 石井達也&裕加先生にご考案頂いた人気レシピのアレンジに挑戦!】 めんに鶏だし醤油味がついているケンミン焼ビーフンを使えば、調味料を少し準備するだけで 、ゆでる時間も必要なし!

フライパンひとつでパスタメニューが完成します。

### 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

【A】生クリーム(乳脂肪45~47%):80cc 【A】トマトケチャップ:大さじ1(15g) しめじ(きのこ類):50g 【A】こしょう: 少々 いんげん:3本 塩こしょう:少々

えびは背に切り込みを入れて背わたを取り除く。 いんげんは3cmの長さにカットし、きのこ類は石づきを切り落としてほぐしておく。 温めたフライバンに米油(大さじ1/2)を熱し、えび・しめじ・いんげんを塩こしょうで炒める。 ビーフン・水(250cc)を入れ、ふたをして【中火】で3分加熱する。

ふたをとり、【A】を加えて全体を混ぜ合わせる。

米油:大さじ1/2(6g)

水:250cc

お皿に盛り付ける。