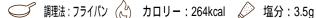
ポリ袋調理で あの有名アニメ映画を再現!?簡単ミートボールパスタ









袋に材料を全て入れて湯煎で作れちゃう簡単パスタ! 普段から備蓄としてストックしやすい食材で、調味料いらず&洗い物もナシで作れます 有名アニメ映画のミートボールパスタをイメージしてみました

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

いつでもミートボール (イシイのおべんとク ン ミートボールでも可):1袋 パセリ:適量 【A】トマトジュース(無塩):100ml

【A】水:100ml

(1) 今回使用する食材です。 【湯煎調理の場合】 「いつでもミートボール」を袋越しに3個だけ潰ず。 耐熱のポリ袋に「ケンミン焼ビーフン」・「いつでもミートボール」をソースごと、【A】をビーフンの上から注ぐ。 鍋にひと回り小さい皿を入れて水をはり、 を皿の上にのせる。 ふたをして【中火】にかけ、沸騰したら【弱火】で5分加熱する。 加熱後、8~10分放置してビーフンに水分を吸わせる。お好みで粉チーズやパセリをトッピングする。 (5)

「いつでもミートボール」を袋越しに3個だけ潰す。

耐熱のポリ袋に「ケンミン焼ビーフン」と「いつでもミートボール」をソースごと入れる。

【A】をビーフンの上から注ぐ。

袋をねじって封をする。

(絶対に袋を結ばないで下さい!レンジ加熱によって袋が膨らんで、自然に締まります)

1回目の電子レンジ加熱を行う。【600W:2分】 -

(水分がこぼれてしまうので、加熱する際は耐熱皿を敷いてください)

ビーフンの柔らかさにムラがあるのでよく混ぜて、水分を全体に馴染ませる。 もう一度袋をねじって、2回目の電子レンジ加熱を行う。【600W:2分】

加熱後、5~10分放置してビーフンに水分を吸わせる。 お好みで粉チーズやパセリをトッピングする。

石井食品さまについてはこちら