ケンミン食品
株式会社

ビーフンジェノベーゼと彩り具材のサラダロール

調理時間：30分　調理法：その他　カロリー：580kcal　塩分：1.6g

ケンミンライスペーパーレシピアドバイザーelly.hanaさん監修レシピ☆
色がグリーンで一緒に巻く具材が映えるのでパーティメニューにおすすめ♪
ビーフンに味付けしてからライスペーパーで巻くことで、つけダレやソースを添えなくても食べられます。

使用商品　ライスペーパー

巻きやすい四角いタイプで、モチモチとした食感のライスペーパーです。
でん粉とお米の素材本来の風味と食感を味わって頂けます。

材料　5本分

ケンミンライスペーパー：5枚
お米100%ビーフン：1/2袋（75ｇ）
ジェノベーゼ（バジルソース）：適量
■見せたい具材
ミニトマト・黄色パプリカ・オリーブの実
きゅうり・ラディッシュ・にんじん
うずらの卵・アボカド・むきエビ・ソーセージなど

■中に包む具材
ハーブ…適量
レタス・ルッコラ
ベビーリーフ・バジルなど

作り方

(1)
沸騰したお湯にビーフンを入れ、ふつふつとした火加減で6～7分ゆでる。
ゆであがったら水洗いをして、しっかりと水気を絞る。ジェノベーゼを少し濃いめの味付けになるくらいに加えて絡める。

(2)
お好みの具材をスライスしたり型抜きして見せたい面を考えてあらかじめ並べる。

(3)
●巻き方
①ライスペーパーを水に約5秒程度浸し戻す。
②中央にお好みの葉野菜・ハーブを置く。
　中央より奥に（2）の見せたい部分を伏せて置き、ビーフンをかぶせる。
　中央より手前にもビーフンを置く。
③手前、左右の順でライスペーパーを折りたたみ、具を包みながら手前から最後までしっかりと巻く。

●ライスペーパーのもどし方について詳しく解説

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