

牛ロースしゃぶしゃぶの金胡麻冷ビーフン



🕒 調理時間：15分 🍲 調理法：お鍋 🔥 カロリー：696kcal 🧂 塩分：2.8g

お店で食べる本格冷製メニューをご家庭で♪牛肉を冷しゃぶにし、少し酸味のある胡麻ドレッシングでさっぱり食べられる一品です。つるつとしたビーフン、金胡麻の香り、牛ロースの極上の旨みの三重奏をお楽しみください。

使用商品

味の付いていないケンミン焼ビーフンプレーン

ケンミン焼ビーフンの味なしプレーンタイプ。お好きな味付けでお楽しみいただけます。味付き焼ビーフンと同様にフライパンひとつで簡単調理ができます。家族の食事はできるだけちゃんと手料理したいけど、簡単に調理



材料 1～2人前

味の付いていないケンミン焼ビーフンプレーン：2個
牛ロース肉（しゃぶしゃぶ用）：50g
水菜：20g
フルーツトマト：1個
カシューナッツ：5g
いりごま：小さじ1

【金胡麻ソース】
白ねぎ（みじん切り）：2g
にんにく（みじん切り）：1.5g
生姜（みじん切り）：1.5g
金胡麻ドレッシング：50g
豆板醤：2g
濃口醤油：2g
黒酢：2g
ごま油：1g
ラー油：2g

作り方

- (1) 水菜は食べやすい大きさにカット、フルーツトマトは半分にカットする。
- (2) 牛ロース肉は一度お湯を沸かして火を止め、一枚ずつゆでる。
牛ロース肉をザルに上げ、軽く薄口醤油とごま油（分量外）で下味をつける。
- (3) 別のお鍋で湯を沸かし、ビーフンを6分ゆでる。
水洗いをして、氷水でしっかりと冷やす。
- (4) しっかりと水気を切ったビーフンに、【金胡麻ソース】を30g ボウルでからめてお皿に盛り付ける。
- (5) 周りに水菜・トマトをちらし、牛しゃぶをトッピングする。
残りの【金胡麻ソース】をかけ、カシューナッツ・いりごまをふり、水菜の緑の部分添える。