ケンミン食品
株式会社

松茸とビーフンの土瓶蒸風



調理時間：30分　調理法：お鍋　カロリー：113kcal　塩分：0.9g

松茸と和風出汁でビーフンを煮込むことで、素材本来の旨味を最大限染み込ませました。ビーフンの吸う特徴を活かしたレシピです。
秋の味覚の王様『松茸』の香りと旨味、シンプルな和風出汁が、硬めに茹でたビーフンが吸い、旨味あふれるビーフンが楽しめます。

使用商品

お米100% ビーフン [150g]



豊かな水と土で丹精込めてつくられた良質な硬質米を吟味し、お米だけでつくったお米100%ビーフンです。お米100%だからできるお米の芳醇な香りとコシのある食感が特徴のお米の魅力が詰まったビーフンです。

材料

お米100%ビーフン：20g
水菜：5g
鶏もも肉：2切れ(12g)
松茸：1/2本
三つ葉：適量
白髪ねぎ：3ｇ
■合わせダシ
カツオ・昆布の和風出汁：75cc
みりん：5cc
濃口しょうゆ：2.5cc
薄口しょうゆ：2.5cc

作り方

(1)
鍋にたっぷりの湯を沸かし、ビーフンを2分茹でる。ザルに上げ、流水でもみ洗いする。
(2)
小鍋に茹でたビーフンを敷き、水菜、鶏もも肉、割いた松茸をのせ、合わせだしを入れ中火にかける。
(3)
沸いてきたら、三つ葉・白髪ねぎを入れて、火を止める。

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