ケンミン食品
株式会社

グルメかき氷＊かき氷フォー

調理時間：15分　調理法：お鍋　カロリー：475kcal　塩分：4.6g

これから夏本番！冷やしめんをさらに進化!!「米粉専家 ベトナム風フォー」のスープをかき氷にして、体の芯からつめた〜くなるフォーに！今年の夏を乗り越えましょう！
【社長のレシピ】
マイブームのひとつ丸亀製麺さんの氷うどんをみて、ベトナム風フォーで簡単にかき氷フォーをつくってみました。爽快な新感覚のかき氷フォーをぜひお楽しみください。大葉やみょうがといった和の薬味を使っていますが、意外にエキゾチック感がでます！ぜひお好みの薬味で召し上がってください。

使用商品　**米粉専家 ベトナム風フォー**

ランチタイムに、お鍋ひとつで手軽にアジアンプチトリップ。ツルっとしたお米の平めんに、あっさり鶏がらスープを合わせました。魚醤の旨味とコリアンダーの優しい香りが口いっぱいに広がります。

材料　1人前

ケンミン 米粉専家ベトナム風フォー：1袋
■ゆで鶏
鶏もも肉：1枚(トッピングには1人前に1/2枚分使用)
長ねぎ(青い部分)：1本分
生姜：１片（15ｇ）
■氷づくり
添付粉末スープ：１袋
熱湯：300cc
■トッピング
大葉：5枚
みょうが：１個
パクチー：適量
レモン：適量

作り方

(1)
■トッピング
大葉、みょうがは千切りにする。パクチーはお好みの大きさに切る。

(2)
■氷づくり
添付の粉末スープを熱湯300ccで溶き、ご家庭のかき氷機にあう氷容器に注ぎ入れる。
粗熱をとったあと冷凍庫で凍らせる（8時間ほどかかります）。
※通常温かいフォーレシピは450ccの水でスープにしますが、今回はかき氷向けに少し濃い味付けの水300ccにします。

(3)
■ゆで鶏
①鍋に水400cc（分量外）・ふり塩をした鶏肉・長ねぎ・生姜を入れて沸騰させる。
沸騰したら、ふたをして1時間置く。

(4)
②1時間後、鶏肉を取り出して荒熱をとり、冷めたら お好みの大きさにカットする
※冷蔵庫で冷やしておいてもOKです。
※ゆで汁は後で使用します。

(5)
■フォー
ゆで汁を再度沸騰させ、フォーを4分ゆでる。フォーを水で洗い、氷水でしめて水気をよく絞る。

(6)
■仕上げ
2で作ったスープの氷でかき氷を少しお皿に削り、フォーを乗せる。残りのかき氷をその上に削る。ゆで鶏・大葉・みょうが・パクチーを添える。

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