

簡単！そうめん風！グルテンフリー対応の冷やしビーフン



🕒 調理時間：10分 🍲 調理法：お鍋 🔥 カロリー：282kcal 🧂 塩分：0g

ビーフンでそうめんを作るメリット

- ・ビーフンをシンプルな味で楽しみたい方へおすすめ
- ・お米のめんだからグルテンフリー
- ・グルテンフリーであっさりとした後味
- ・ビーフンならではのコシのある食感が楽しめる
- ・冷やしメニューのレパートリーが増える

お米からできているビーフンだから、天ぷらなどのお惣菜の相性もピッタリです。トマトスープやゴマダレなど、お好みでスープを変えてお楽しみください。

グルテンフリーのめんつゆを使用すれば、グルテンフリーでも楽しめます。

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 1人前

お米100%ビーフン：75g(1/2袋)
めんつゆ
薬味（お好みで）
青ねぎ：適量

白ごま：適量
おろし生姜：適量

作り方

(1)
今回使用する材料です。

(2)
沸騰したお湯にビーフンを入れ、6分ふつふつとした火加減でゆでる。ザルに取り、流水で洗いながらしっかり冷やす。ビーフンをしっかりしぼり、水気をよくとる。

ビーフンのゆで方についてはこちら

動画で詳しく解説

(3)
お好みのめんつゆでお召上がりください。
ビーフンは、氷水でしっかり冷たくするとより美味しく召上がれます