韓国風本格冷麺のピビンビーフン



お米100%ビーフンを韓国冷麺風にアレンジ! お米の風味が豊かなビーフンとピリっと辛いタレは相性抜群 食欲がないときでも、ツルっと食べられます。 乗せる具材を変えるだけで、和風や中華風にもアレンジが利きます! ゆでて和えるだけの簡単に調理できる「めん料理」のレパートリーを増やしてみませんか?

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:1/2袋(75g) 牛切り落とし肉:30g 白菜キムチ:75g もやし:20g 大葉:2~3枚

【A】コチュジャン:大さじ1/2(約10g) 【A】砂糖:小さじ1/2(1.5g) 【A】濃口醤油:小さじ1/2(3g) 【A】白ねぎ(みじん切り):3cm分 【A】おろし生姜:小さじ1/2(2.5g) 【A】酢:大さじ1(15g) トッピング

白髪ねぎ:3cm分(約15g)

(1) 牛切り落とし肉は一口大にカットする。 キムチは食べやすい大きさに切り、大葉は1cm幅に切る。

沸騰したお湯にもやし・牛肉を入れ、約30秒湯で火を通し、取り出して冷ましておく。 同じお湯でふつふつとした火加減でビーフンを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。