ケンミン食品
株式会社

ビーフンのそば寿司風 巻き寿司で和パーティー

調理時間：15分　調理法：お鍋　カロリー：240kcal　塩分：2.4g

おもてなしの一品、少し変わった持ち寄りにいかがですか？昆布ときゅうりでシンプルに♪少ない材料で簡単に作ることができます。
【健民ダイニング六本木店料理長考案】
私の母がよく作ってくれたそば寿司をビーフンでアレンジ！色々な具材で巻いて食事会を華やかに♪ポン酢やめんつゆなどでお召し上がりください。

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

ケンミン 米100%ビーフン：50g
焼き海苔：2枚
きゅうり：30g
昆布の佃煮（ごま昆布）：10g
青ネギ：10g
塩：1g
ごま油：1g

作り方

(1)
ビーフンを沸騰したお湯で5分ボイルする。火が通ったら、氷水でめんを締める。(基本のもどし方参照)

(2)
水気をしっかりと切り、塩、ごま油、昆布の佃煮を加えて良く混ぜる。
(3)
巻き簾に海苔を敷き、2のビーフンと、きゅうり、青ネギを均一に広げ隙間ができないようにしっかりと巻き、包丁で4等分にカットする。
(4)
お好みでポン酢やめんつゆなどをつけてお召しあがり下さい！

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