ケンミン食品株式会社

椎茸のビーフンお好み焼き

調理時間：30分　調理法：フライパン　カロリー：660kcal　塩分：3.6g

「新門前 米村」米村 昌泰シェフ考案レシピ①
「モダン焼きの発想で」肉厚の椎茸に、お好み焼きの生地で和えたビーフンを盛り込みました。
ビーフンのぷるんとした独特の食感、椎茸のジューシーさ、コク深いソースがハーモニーを奏でます。

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　2個分

お米100%ビーフン：50ｇ
椎茸（大）：2個（石づきを除く）

小麦粉：25ｇ（約大さじ3）
大和芋：30ｇ
和出汁：45 cc

長ネギ（小口切り）：50ｇ
干し桜エビ：3ｇ
紅ショウガ：5ｇ
サラダ油：12ｇ(大さじ1)

フォン・ド・ヴォー（市販のデミグラスソースで代用可能）：100ｇ
マスタード（フォン・ド・ヴォーと混ぜ合わせる）：10ｇ
醤油：5 cc
赤ワイン：20 cc

マイクロコリアンダー(香草)：適量

■合わせ醤油(仕上げの表面に塗る用)：適量
濃口醤油8：みりん2

作り方

（1）
鍋にたっぷりの湯を沸かし、ビーフンを6分茹でる。
ザルに上げ、氷水の中で揉み洗いして締め、水気を切る。

（2）
ボウルに小麦粉と、すりおろした大和芋、和出汁を入れて混ぜ生地を作る。生地の半量を１のビーフンを入れて混ぜ合わせる。
【point】
ビーフンと生地が絡みもったりする状態に。きれいに混ざらなくてOK。

（3）
残り半量の生地に小口切りにした長ネギを入れ、混ぜ合わせる。

（4）
椎茸のくぼみに3の生地を流し込み、干し桜エビ、紅ショウガをのせる。
その上に、2の生地をフォークなどで巻いて載せる。

（5）
フライパンにサラダ油を入れ中火にかけ、4の椎茸の傘を底にして焼く。
【point】
残りの生地を、ビーフンの上に盛ることで（各大さじ1/2）崩れにくい。
（6）
5を焼き始めて約1分後に裏返し、さらに約1分、生地側の表面を軽く焼き固める。

（7）
6を200℃のオーブンに入れ5～6分加熱する。

（8）
再びコンロで加熱する。7の椎茸を裏返して（ビーフンの面を上に）弱～中火で焼き、椎茸の水分が出てきたら裏返す。
底面の生地に焼き色がつき、パシッと固まれば火から外す。
【point】
椎茸を焼きすぎると水分で出すぎて、フニャっとなるので注意。
椎茸の面を焼いた後、裏返して焼くことで椎茸のうま味の汁をビーフンに移す。

（9）
8の端を切り、さらに半分にカット。
フォン・ド・ヴォーを敷いた皿に盛り、断面に醤油を塗る。マイクロコリアンダーをあしらう。

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