ケンミン食品株式会社

柿と豆乳ごまクリームのサラダビーフン

調理時間：15分　調理法：お鍋　カロリー：830kcal　塩分：2.0g

旬の柿を使った簡単フルーツサラダビーフンです。
ビタミンCたっぷりの柿と女性に人気の豆乳を使用し、あっさりした風味に仕上げました。
レストラン気分が味わえる前菜としてピッタリですよ♪

【ケンミン食品直営店 YUNYUN シェフのレシピ】
秋の味覚である柿でレシピを作ろうと思いました。
果物とビーフンのコラボ、柿と豆乳クリームソースのハーモニーをお楽しみください。
シャキシャキ野菜の歯ごたえもクセになりますよ！
ごまの風味と柿の優しい甘さが味わえます。

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
柿：1/2個(60g)
水菜：小１茎(20g)
大葉：2枚
みょうが：1個
オリーブオイル：大さじ１(12g)

【A】豆乳：100ml
【A】生クリーム：大さじ2（30ｇ）
【A】白ごまペースト：大さじ2（36ｇ）
【A】オイスターソース：大さじ1（18ｇ）
【A】濃口醤油：小さじ1（6ｇ）
【A】砂糖：小さじ1（3ｇ）
【A】赤味噌：小さじ1（6ｇ）
【A】豆板醤：小さじ1/2（3.5ｇ）

作り方

（1）
柿はサイの目切りに、水菜は2-3cm幅に切りにする。
大葉は3-4mm幅の千切りにする。
みょうがは斜め切りにする。
【A】をよく混ぜておく。

（2）
沸騰したお湯にビーフンを入れて6～7分ゆでる。ゆであがったら水洗いをして水気を切る。

●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）
水気を切ったビーフンにオリーブオイル（大さじ1）をまぶして冷やしておく。

（4）
器にビーフンを盛り、まわりに【A】のソースを入れる。
柿・水菜をソースの上にトッピングする。
ビーフンの上に大葉・みょうがをのせる。

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