ケンミン食品株式会社

ビーフンのタルティーヌ仕立て　～ブルーベリーソースのポークロール～

調理時間：60分　調理法：フライパン　カロリー：325kcal　塩分：2.2g

ビーフンでごちそうのタルティーヌ仕立てに。
お米の香りが引き立つようにカリッと香ばしく焼いたビーフンの上に、バターを使わず裏ごししたあっさり・クリーミーなマッシュポテトを重ねて。
フルーティーなブルーベリーソースでワインカラーに仕上げたりんごポークロールが相性抜群です。

【江上料理学院さまコンテスト優秀賞作品のレシピ】
カラフルでテーブルの上を華やかに演出できるフランスの片手で食べられるオープンサンド「タルティーヌ」をイメージし、ビーフンをバゲットに見立てたレシピです。
ブルーベリーソースがたっぷりなので、フィンガーフードというより ビストロでナイフとフォークでいただく、冬が旬のりんごも組み合わせたごちそう感あふれるビーフン料理にしました。
クリスマスや年末、カジュアルなおうちパーティーにもおすすめです。

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　4人前

■ビーフンのタルティーヌ
お米100%ビーフン：75ｇ(1/2袋)
プロセスチーズ：30ｇ（約2個）
サラダ油：大さじ1/2（6ｇ）
濃口醤油：小さじ1/2（3ｇ）
黒こしょう(粗びき)：小さじ1/2(約2ｇ)
塩：適量

■マッシュポテト
男爵じゃがいも：150ｇ(約1個)
生クリーム（植物性）：40cc
塩：適量
白こしょう：適量
乾燥パセリ：適量

■りんごのポークロール
豚肩ロース肉(薄切り)：4枚(80ｇ)
りんご：約1/2個（約100ｇ）
サラダ油：適量
塩：適量
白こしょう：適量
片栗粉：適量

■ブルーベリーソース
ブルーベリージャム(粒入り)：100ｇ
米酢：80cc
濃口醤油：大さじ2.5(45ｇ)
水：80cc

■トッピング
ケンミン
お米100%ビーフン(素揚げ焼き)：適量
りんご（皮付き・薄切り）：適量
乾燥パセリ：適量

作り方

（1）
■ビーフンのバゲット
プロセスチーズは約1cmの角切りにする（目安：1個当たり12等分）。
■マッシュポテト
男爵じゃがいもは皮をむいた後、一口大にカットして水にさらしておく。
■ポークロール
りんごは幅1cmの棒状にカットする。※りんごの丸みがある部分は飾り用に薄切りにしましょう。

（2）
■ビーフンのタルティーヌ
①沸騰したお湯にビーフンを入れて4分ゆでる。ゆであがったら水洗いをせずゆるめに水気を切ってビーフンをボウルに移す。
②ゆでたビーフンとサラダ油（大さじ1/2）を和えた後、濃口醤油・黒こしょう・塩で和える。

（3）
③下味をつけたビーフンを4等分に分ける。
④クッキングシートの上で厚み1cmの楕円形のドーナツ型に成形した後、チーズを均等（目安：6個ずつ）に乗せる。

（4）
⑤温めたフライパンの上にクッキングシートごとのせ、【中火～強めの中火】でしっかりと焼き色がつくまでビーフンを両面焼く。
※片面焼いたら、崩れないように丁寧にフライ返しでいったん取り出し、新しいクッキングシートをかぶせて反転させ、反対側もしっかり焼きましょう。
（5）
■マッシュポテト
①じゃがいもを鍋で水から約7分ゆで、裏ごしをする。裏ごししたら、生クリームを少しずつ加えながら混ぜる。
②マッシュポテトが滑らかになったら、塩・白こしょうで味を調えて乾燥パセリで彩りよく仕上げる。
※味付けは軽くでＯＫです。

（6）
■りんごのポークロール
①豚肉を広げて塩・白こしょう・片栗粉を振り、棒状にカットしたりんご2本を芯にしてしっかりと巻く。

（7）
②温めたフライパンにサラダ油（適量）を熱し、ポークロールの巻き終わりを下にして両面焼く。全体に焼き色がついたら、一旦とりだしておく。
※豚肉がはがれやすい場合はつまようじ等で留めておきましょう。

（8）
③同じフライパンにブルーベリーソースの調味料をすべて入れ、【中火】でソースを加熱する。
④ブルーベリーソースが温まったら、取り出したポークロールを同じフライパンにもどす。ソースに適度なとろみがつき、全体がワイン色に色づくまで【弱火】で煮詰める。
※ソースはすぐにとろみがつくので火加減を注意しましょう。

（9）
■盛り付け
盛り付け用のお皿にビーフンのバゲットを盛り、マッシュポテトを平らにしてのせる。
マッシュポテトの上にりんごのポークロールをのせ、たっぷりとブルーベリーソースを上からかける。
トッピングに揚げ焼きにしたビーフンや乾燥パセリ、薄切りにしたりんごなどで飾り付ける。

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