ケンミン食品株式会社

ビーフンと桜エビのスイートチリソース～クリスピーチーズビーフン添え～

調理時間：20分　調理法：フライパン　カロリー：410kcal　塩分：1.6g

女子会などでお酒と一緒に楽しめる春のおもてなし料理「春色のひとさら」。
ロゼワインとともに召し上がっていただきたい一品です。
ビーフンのモチモチ、桜エビのサクサク、クリスピーチーズビーフンのパリパリ、サラダのシャキシャキ、ナッツのポリポリ、リズミカルな食感を楽しんでいただけます。
フライパンひとつでできるシンプルな調理法にすることで、ビーフンならではの食感や風味を活かしています。

【江上料理学院さまコンテスト優秀賞作品のレシピ】
春のおもてなしとして、桃の節句の菱餅をイメージしました。
サラダで緑の草を、ビーフンで白い雪を桜エビでピンクの桃の花を表現し、冬の寒い季節から雪が溶け、新芽が出て美しく香り高い桃の花が咲く、春の訪れのワクワク感を演出しました。
それぞれの色には、「健康」「清浄」「魔除け」の意味もあり、大切なお友達の健やかな毎日を願う一品でもあります。
お酒好きの女子で考えたため、お酒のある女子会をイメージしました。

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人前

お米100%ビーフン：2/3袋(100ｇ)
桜エビ：大さじ2
オリーブオイル：小さじ2（8ｇ）
塩こしょう：適量
■クリスピーチーズビーフン用
粉チーズ：大さじ2（12ｇ）
オリーブオイル：大さじ1（12ｇ）
【調味料A】
【A】スイートチリソース：大さじ2(36ｇ)
【A】マヨネーズ：小さじ2(8ｇ)
【A】水：小さじ2(10cc)
【A】酢：小さじ2(10ｇ)
※すべて混ぜ合わせる

■トッピング
ライム：1/2個
ベビーリーフ：40ｇ
桜エビ：大さじ2
ナッツ（カシューナッツなど）：大さじ2
黒こしょう：適量
【調味料B(ベビーリーフ用)】
【B】オリーブオイル：小さじ1（4ｇ）
【B】塩：適量
【B】ライム：1/2個分を絞る
※すべて混ぜ合わせる

作り方

(1)
ッピング用のライムは2枚輪切りにする。
残りは後で使用するのでとっておく。
トッピング用のナッツを細かく砕いておく。

(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しっかりと絞って水気を切る。ゆでたあとは、少量の油（分量外）と和えておく。

●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)
【クリスピーチーズビーフン①】
ゆでたビーフンの1/4量をとり、キッチンバサミで約1.5cmの長さに切る。粉チーズとよく混ぜ合わせる。

(4)
【クリスピーチーズビーフン②】
温めたフライパンにオリーブオイル（大さじ１）を熱し、粉チーズと和えたビーフンを円形に置き、【中火】できつね色になるまで焼く。裏返して反対側も同様に焼く（片面約5分ずつ）。取り出して冷ましてから、お好みの大きさ・形に切る。

(5)
同じフライパンにオリーブオイル（小さじ２）をひき、残りのビーフン・桜エビ・塩こしょうを入れ、【中火】で炒める。

(6)
炒めたら、火を止めて調味料A・ライムの残りを絞り、和えておく。

(7)
ビーフンを皿の中央に盛り、周りにベビーリーフを盛り付けて 調味料Bをベビーリーフにかける。

(8)
クリスピーチーズビーフンと輪切りのライムを盛り付ける。ビーフンの上にトッピング用の桜エビをのせ、クラッシュナッツと黒胡椒を全体に振りかける。

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