ケンミン食品株式会社

旨味を味わう♪しじみバタースープビーフン

調理時間：20分　調理法：お鍋　カロリー：363kcal　塩分：10.0g

しじみの旨味が溶けだした 身体温まるスープビーフンレシピ。
トッピングのバターがジュワ～っと溶け出してコクも倍増！
ビーフンが入った、ボリューミーな食べるしじみスープをお楽しみください！

【ケンミン食品直営店 YUNYUNシェフ考案レシピ】
しじみから出た美味しい出汁を味わう 洋風アレンジレシピです。
トッピングにバターを使って、シンプルなのにやみつき‼なスープに仕上げました。

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　1人前

お米100%ビーフン：50ｇ(1/3袋)
しじみ：100ｇ
バター：10ｇ
パクチー：適量
■調味料A
【A】鶏がらスープの素(顆粒)：小さじ2
薄口醤油：小さじ1（6g）
オイスターソース：小さじ1（6g）
みりん：小さじ1（6g）
塩：少量
水：250cc

作り方

(1)
【しじみの下処理（砂抜き）】
しじみ同士をこすり付けながら流水で洗う。
バットにザルを敷き、しじみを重ならないように並べ、たっぷりの塩水（水1Lに対し、塩 小さじ2）を入れる。
濡らしたキッチンペーパーやタオルを上から被せて3～４時間 冷暗所で浸しておく。

(2)
沸騰したお湯にビーフンを入れ、ふつふつした火加減で2分ゆでる。
ゆであがったら水洗いをして、ビーフンを絞ってしっかりと水気を切る。

●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)
鍋に、しじみ・【調味料A】を入れて火をかける。

(4)
沸騰したら、ゆでたビーフンを入れてさらに1分ゆでる。

(5)
器に盛り付け、バター・パクチーをトッピングする。

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