## バター醤油香る 秋鮭ときのこの焼ビーフン







旬の秋鮭ときのこを使った秋らしい焼ビーフンです。 きのこは乾煎りして水分を飛ばしてあげることで、うまみがぎゅっと凝縮され、香りもアップ バター醤油の香りがたまりません

## 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) 秋鮭:ひと切れ お好みのきのこ:合計100~120g (しめじ、まいたけ、エリンギ、しいたけな

バター (炒め用):10g 鶏がらスープの素(顆粒):小さじ2/3 濃口醤油:小さじ1/2(3g)

秋鮭は一口大に切り、塩こしょうをまぶしておく。

沸騰したお湯にビーフンを入れ、ふつふつした火加減で4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。 水切り後、少量の油をからめると、めんがほぐれ、調理しやすくなります。

ビーフンのゆで方についてはこちら

油のひいていないフライパンできのこを乾煎りする。 水分が出て、きのこの香りが引き立つまで乾煎りしてください。

バター・秋鮭を加え、鮭の色が変わるまで炒める。

ゆでたビーフンを入れて、素早く全体を炒め合わせる。

鶏がらスープの素・塩こしょうで味付けし、鍋肌醤油で香りづけしたら完成。