ケンミン食品株式会社

カダイフをビーフンで代用♪クナーファのレシピ

調理時間：60分　調理法：フライパン　カロリー：882kcal　塩分：2.8g

ビーフンを使った、おうちで作れる中東風お菓子「クナーファ」のレシピです。
チーズを数種類合わせることで、淡泊なビーフンの味に香ばしさをプラス！
本来シロップはローズウォーターを使用しますが、今回は手に入りやすい皮付きりんごとラム酒で代用しました。

【江上料理学院さまコンテスト優秀賞作品のレシピ】
中東の代表的なお菓子「クナーファ」をアレンジ♪
細麺状生地のカダイフをビーフンを使ってオリジナルアレンジしました！
なるべく健康かつ今のシーズン色も出しつつ、温かい気持ちになる焼き菓子を開発しました。

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　1人前

■クナーファの土台
お米100%ビーフン：30g
発酵バター：15g
【A】シュレットチーズ：50g
【A】モッツアレラチーズ：35g

■りんごキャラメル
りんご：1/6個
無塩バター：少々（5g）
グラニュー糖：少々（5g）
ラム酒：大さじ2（30g）

■カリカリビーフン
お米100%ビーフン：25g
バター：小さじ1（4g）

■キャラメルシロップ
グラニュー糖：大さじ1/2（6g）
ラム酒：大さじ1（15g）

■トッピング
ピスタチオ：適量
シナモンパウダー（お好みで）：適量

作り方

（1）
りんごは皮を剥かず1cmの角切り、ピスタチオは細粗切りにする。
カリカリビーフン用のビーフンは手で短く折る。

（2）
■クナーファの土台
①沸騰したお湯にビーフン（30g）を入れ、5分ふつふつとした火加減でゆでる。
ザルに取り、流水で洗いながらしっかり冷やす。
ビーフンをしっかりしぼり、水気をよくとる。

②ゆでたビーフンに【A】を1/4量だけ入れて混ぜる。

（3）
③熱したフライパンに発酵バターを溶かし、セルクル（約10cm）をフライパンに置く。
ハケを使って、セルクルの内側に溶かしたバターを塗る。

（4）
④セルクルの中にビーフンを入れ、その上に残りの【A】を乗せる。
ふたをして10分焼きつける。【弱火】

（5）
■りんごのキャラメリゼ
①耐熱皿にりんごを並べ、ふんわりラップをかけて電子レンジで加熱する。【500W：3分】

（6）
②フライパンにフライパン用アルミホイルを敷き、無塩バターとグラニュー糖を加える。
色づいてきたら①のりんごを入れ、絡める。
ラム酒を加え、アルコールを飛ばす。

（7）
■カリカリビーフン
熱したフライパンにビーフン（25g）を入れ、茶色くなるまで素焼きする。
素焼きしたら、バターを入れて絡める。

（8）
■キャラメルシロップ
りんごを取り出したフライパンに、グラニュー糖を加えて加熱する。
キャラメルになる一歩手前でラム酒を加えて火を止める。

（9）
■盛りつけ
①クナーファの土台をセルクルごと皿に置く。
チーズが固まったら、セルクルを外す。

②カリカリビーフン、りんごのキャラメリゼ（シロップごと）を乗せる。
砕いたピスタチオをトッピングして、キャラメルシロップを上からかける。
お好みでシナモンパウダーをかける。

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