担仔米粉(タンツービーフン)のレシピ



(1)

台湾屋台の人気料理「担仔麺」をアレンジした、担仔(タンツー)ビーフン。 甘辛く煮込んだ豚肉の旨みがスープに溶け込み、ビーフンにじんわり染みわたります。 干ししいたけの旨味と香りが食欲をそそり、ひと口ごとに台湾の夜市を思わせる奥深い味わい

あっさりしながらもコクがある、何度でも食べたくなる一杯です

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: 75g(1/2袋) 【A】酒:大さじ1(15g) 豚ばら肉:100g 【A】砂糖:大さじ1(9) もやし:60g 【A】甜麵醤:小さじ1強(4g) 【A】ごま油:大さじ1/2(6g) ニラ:6g 水:500cc 【調味料B】 【材料A】 【A】干ししいたけ:1枚 【B】鶏がらスープの素(顆粒):小さじ1強 【A】おろしにんにく:小さじ1/2(2.5g) 【A】おろし生姜:小さじ1/2(2.5g) 【B】塩:~小さじ1弱(4g) 【A】干ししいたけの戻し汁:大さじ1.5(20 【B】薄口醤油:小さじ1/3(2g) 【A】濃口醤油:大さじ1(18g)

干ししいたけはひたひたになる程度の水につけてもどし、スライスする 干ししいたけの戻し汁は後で使用します 沸騰したお湯にビーフンを入れ、4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、水気をよくとったら器に盛り付ける。 鍋に水(500cc)・豚ばら肉を入れ、火をかける前に混ぜて豚肉をほぐす。 ほぐれたら火をつけ、アクが出てきたら取り除く【中火】 沸騰したら火を消して豚肉を別鍋に取り出す。 スープは使用します。 取り出した豚ばら肉に、【材料A】を加え、水気が飛ぶまで炒める。 残ったスープに【調味料B】を加えて沸騰したら、もやし・ニラを入れて30秒加熱す ビーフンにスープをかけ、 をトッピングする。