





パクチーたっぷり アジアンつけビーフン



 調理時間：10分  調理法：お鍋  カロリー：523kcal  塩分：5.1g

本格つけだれで、お店の味をご家庭でつけだれは、濃厚なようで山椒やパクチーでさっぱり。また食べたくなるやみつきだれです

【YUNYUN心斎橋店シェフ考案】ビーフンのシンプルな味を引き立たせるつけダレを考案してみました。つけだれは混ぜるだけでok、暑い夏になるべく簡単に調理を終われるようシンプルな工程にしました。お米100%ビーフンにタレがよく絡みます

使用商品

お米100%ビーフン

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

ケンミンお米100%ビーフン：75g	オイスターソース：小さじ2
パクチー：20g	練りごまペースト：大さじ1
水：150cc	おろしにんにく：小さじ1/2
つけだれ	味付け卵（下記
鶏がらスープの素：小さじ1	5個分）保存袋で1日漬け込む
顆粒和風だし：小さじ1	卵：5個
和山椒（山椒でも可）：小さじ1/2	しょうゆ：大さじ2
すりごま：小さじ1	みりん：大さじ3
味噌：大さじ1	砂糖：大さじ1
豆板醤：小さじ1	水：大さじ1
コチュジャン：小さじ1	

作り方

- (1) 味付け卵は前日から仕込んでおきます。当日の場合は、茹で卵でもokです。
- (2) パクチーを3cmぐらいの長さに切り洗ってざるにあげて水をよく切っておく。
- (3) 【つけだれ】ボールに調味料を全て入れ、溶けるまでよく混ぜ、食器に移しておく。
- (4) ビーフンを3分間ボイルし、氷水で洗いしっかり冷やす。
- (5) お皿にビーフンの上にパクチーと、半分にした味付け玉子を盛り付ける。