

桃とビーフンのサラダ仕立て



 調理時間：15分  調理法：お鍋  カロリー：408kcal  塩分：0.4g

コンテスト受賞レシピ ビーフンのつるつると喉越しの良さ×桃のみずみずしさが絶品。おもてなしの一皿として前菜にいかがですか？

【江上料理学院レシピコンテスト優秀賞作品】

桃とビーフン?!ビーフンは淡泊でどんな味とも調和しプレーンな存在です。桃とフルーツマトの甘味にサニーレタスの苦味、リコッタチーズの塩味を加え、ドレッシングの酸味と旨味の5味を味わう一品に

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 4人前

ケンミンお米100%ビーフン：150g	エクストラバージンオリーブオイル：大さじ4.5(70cc)
桃：1個	パルサミコ酢：30cc
トマト：小1個	マスタード：小さじ2(12g)
フルーツマト：2個	蜂蜜：小さじ2(14g)
リコッタチーズ(カッテージチーズ)：100g	レモン汁：小さじ1(1/8個)
塩：適量	
調味料A	

作り方

- (1) 皮をむいた桃、フルーツマトを一口大の乱切りにする。サニーレタスは食べやすい大きさにちぎり、しっかり水気を切っておく。
- (2) 調味料Aは事前に混ぜ合わせる。
- (3) ビーフンを6分ゆで、ゆで上がった後冷水にさらし、ザルにあげる。ビーフンの水気を切り、塩とEXバージンオリーブオイルを適量ふりかけ混ぜる。

ビーフンのゆで方についてはこちら
[動画で詳しく解説](#)
- (4) ビーフンが入ったボウルに桃・フルーツマト・サニーレタスの半量を入れて軽く和える。
- (5) 器に盛り、残りの桃・フルーツマト・サニーレタスを飾る。
リコッタチーズをスプーンですくって盛る。食べる直前に調味料Aをまわしかけてお召し上がりください