

# 柿と豆乳ごまクリームのサラダビーフン



調理時間：15分

調理法：お鍋 カロリー：830kcal 塩分：2.0g

旬の柿を使った簡単フルーツサラダビーフンです。ビタミンCたっぷりの柿と女性に人気の豆乳を使用し、あっさりした風味に仕上げました。

レストラン気分が味わえる前菜としてピッタリですよ

【ケンミン食品直営店 YUNYUN シェフのレシピ】

秋の味覚である柿でレシピを作ろうと思いました。果物とビーフンのコラボ、柿と豆乳クリー  
ムソースのハーモニーをお楽しみください。

シャキシャキ野菜の歯ごたえもクセになりますよ！ごまの風味と柿の優しい甘さが味わえます

。

## 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

お米100%ビーフン：75g

柿：1/2個(60g)

水菜：小1茎(20g)

大葉：2枚

みょうが：1個

オリーブオイル：大さじ1(12g)

【A】生クリーム：大さじ2(30g)

【A】白ごまペースト：大さじ2(36g)

【A】オイスター調味料：大さじ1(18g)

【A】濃口醤油：小さじ1(6g)

【A】砂糖：小さじ1(3g)

【A】赤味噌：小さじ1(6g)

【A】豆板醤：小さじ1/2(3.5g)

【A】豆乳：100ml

## 作り方

(1) 柿はサイの目切りに、水菜は2-3cm幅に切りにする。

大葉は3-4mm幅の千切りにする。

みょうがは斜め切りにする。

【A】をよく混ぜておく。

(2) 沸騰したお湯にビーフンを入れて6~7分ゆでる。ゆであがったら水洗いをして水気を切る。

ビーフンのゆで方についてはこちら

[動画で詳しく解説](#)

(3) 水気を切ったビーフンにオリーブオイル(大さじ1)をまぶして冷やしておく。

(4) 器にビーフンを盛り、まわりに【A】のソースを入れる。  
柿・水菜をソースの上にトッピングする。  
ビーフンの上に大葉・みょうがをのせる。