

グルメかき氷＊かき氷フォー



これから夏本番！冷やしめんをさらに進化!!「米粉專家 ベトナム風フォー」のスープをかき氷にして、体の芯からつめた〜くなるフォーに！今年の夏を乗り越えましょう！

【社長のレシピ】

マイブームのひとつ丸亀製麺さんの氷うどんをみて、ベトナム風フォーで簡単にかき氷フォーをつくってみました。爽快な新感覚のかき氷フォーをぜひお楽しみください。大葉やみょうがといった和の薬味を使っていますが、意外にエキゾチック感がでます！ぜひ好みの薬味で召し上がってください。

使用商品

ベトナム風フォー

ランチタイムに、お鍋ひとつで手軽にアジアブチトリップ。ツルっとしたお米の平めん、あっさり鶏がらスープを合わせました。魚醤の旨味とコリアンダーの優しい香りが口いっぱいに広がります。



材料 1人前

ケンミン 米粉專家ベトナム風フォー：1袋
■ゆで鶏
鶏もも肉：1枚(トッピングには1人前に1/2枚分使用)
長ねぎ(青い部分)：1本分
生姜：1片 (15g)
■氷づくり
添付粉末スープ：1袋
熱湯：300cc

■トッピング
大葉：5枚
みょうが：1個
パクチー：適量
レモン：適量

作り方

(1)

■トッピング

大葉、みょうがは千切りにする。パクチーはお好みの大きさに切る。

(2)

■氷づくり

添付の粉末スープを熱湯300ccで溶き、ご家庭のかき氷機にあう氷容器に注ぎ入れる。粗熱をとったあと冷凍庫で凍らせる(8時間ほどかかります)。

※通常温かいフォーレシピは450ccの水でスープにしますが、今回はかき氷向けに少し濃い味付けの水300ccにします。

(3)

■ゆで鶏

①鍋に水400cc(分量外)・ふり塩をした鶏肉・長ねぎ・生姜を入れて沸騰させる。沸騰したら、ふたをして1時間置く。

(4)

②1時間後、鶏肉を取り出して荒熱をとり、冷めたら お好みの大きさにカットする
※冷蔵庫で冷やしておいてもOKです。

※ゆで汁は後で使います。

(5)

■フォー

ゆで汁を再度沸騰させ、フォーを4分ゆでる。フォーを水で洗い、氷水でしめて水気をよく絞る。

(6)

■仕上げ

2で作ったスープの氷でかき氷を少しお皿に削り、フォーを乗せる。残りのかき氷をその上に削る。ゆで鶏・大葉・みょうが・パクチーを添える。