

# さっぱり味噌ダレで 豚しゃぶビーフン



調理時間：30分



調理法：お鍋



カロリー：593kcal



塩分：4.2g

夏野菜を使ったさっぱりメニュー。味噌とポン酢で香りとコクを出した冷製ビーフンです。暑くて食欲のない日にもおすすめです。

## 【ケンミン食品直営店YUNYUNシェフのレシピ】

夏向けにさっぱりとした夏野菜を使用したメニューです。彩り豊かな野菜の甘味と酸味が、冷やしたビーフンとよく合います。

### 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 : 75 g (1/2袋)

大葉（細切り）: 1枚

豚ばら肉 : 40 g

【A】赤味噌 : 大さじ1(18 g)

トマト : 1/2個(約80 g)

【A】みりん : 大さじ1(18 g)

オクラ : 2本

【A】酒 : 大さじ1 ( 15 g )

コーン : 15 g

薄口醤油 : 小さじ2(12 g)

ゆずポン酢 : 適量

【A】酒 : 大さじ1 ( 15 g )

ゆずポン酢 : 適量

ゆズポン酢 : 適量