

## ミッキー・マウス / ライスヌードル かけうどんのレシピ



🕒 調理時間：20分    🍲 調理法：お鍋 🔥 カロリー：386kcal    🧂 塩分：2.5g

調味料も材料もすべてグルテンフリーにこだわったレシピです。お米でできたうどんだからこそ、出汁の優しい風味を引き立てます。

### 使用商品

### ミッキー・マウス ライスヌードル うどん

ミッキー・マウスの顔の形をしたグルテンフリーのうどんです。  
お米にこだわり、もちもちとした食感が楽しめるライスヌードルシリーズです。

© Disney



### 材料 2人前

ミッキー・マウス / ライスヌードル  
うどん：1袋 (150g)  
油揚げ：1/2枚  
青ねぎ：適量  
水：250cc

【調味料A】  
和風だしの素：大さじ1/2 (4.5g)  
酒：大さじ1/2 (7.5g)  
醤油：小さじ1/2 (3g)  
みりん：小さじ1/2 (3g)  
塩：ひとつまみ (1g)

### 作り方

- (1)  
今回使用する材料です。
- (2)  
ライスうどんは15分ゆでて水洗いをし、水気を切る。
- (3)  
鍋に水 (250cc) ・【調味料A】・油揚げを入れてひと煮立ちさせる。
- (4)  
器にライスうどんを盛り、3をかける。  
油揚げ・青ねぎをトッピングする。