ケンミン食品
株式会社

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、もっちり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。

Copyright (c) KENMIN FOODS co., ltd. All rights reserved.