

ミッキー・マウス / ライスヌードル しょうゆラーメンのレシピ



🕒 調理時間：20分 🍲 調理法：お鍋 🔥 カロリー：413kcal 🧂 塩分：3.3g

お米のめん特有のもちもち食感を楽しめるラーメンのレシピです。

使用商品

ミッキー・マウス ライスヌードル ラーメン

ミッキー・マウスの顔の形をしたグルテンフリーのラーメンです。
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 ラーメン：1袋（150g） 豚ばら肉：50g 白ねぎ：50g（10cm分） にんにく：1/2片（2.5g） 濃口醤油：大さじ1.5（27g） 水：350cc	■調味料A みりん：大さじ1/2（9g） 鶏がらスープの素（顆粒）：小さじ2（5g） ごま油：小さじ1（4g） ■トッピング かいわれ・のり：お好みで 黒こしょう：適量
---	--

作り方

- （1）
豚ばら肉は一口大に切る。
白ねぎは2cm幅に斜め切り、にんにくはスライスする。
- （2）
小鍋に、豚ばら肉、白ねぎ、にんにくと水を入れて、豚肉に火が通るまで煮る。
- （3）
【調味料A】をいれてひと煮立ちさせたら、火をとめて醤油を回し入れる。
- （4）
ライスラーメンは、別のたっぷりのお湯で9分ゆでて湯切りをする。
- （5）
器にライスラーメンを入れ3を注ぐ。
かいわれ、のりなどをトッピングして黒こしょうをかける。