ケンミン食品
株式会社

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
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。

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