

ミッキー・マウス / ライスヌードル カレーうどんのレシピ



🕒 調理時間：25分 🍲 調理法：お鍋 🔥 カロリー：455kcal 🧂 塩分：5.8g

ミッキー・マウス / ライスヌードルを使用した、もちもち食感のカレーうどんです。
ライスうどんから出るでんぶんを利用し、片栗粉がなくてもトロツとしたカレーうどんに仕上げることができます。

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)
豚こま肉：100g
たまねぎ：1/2個 (約100g)
油あげ：1枚 (約30g)
油：小さじ1 (4g)
■調味料A
【A】水：900cc
【A】米醤油：大さじ3 (54g)

【A】みりん：大さじ2 (36g)
【A】砂糖：小さじ2 (6g)
和風だしの素：小さじ2 (6g)
カレー粉：小さじ2 (4g)
■トッピング
青ねぎ (小口切り)：お好みで

作り方

- (1)
豚こま肉は一口大に切り、たまねぎは繊維を断ち切る方向で細切りにする。
【調味料A】は混ぜ合わせておく。
- (2)
鍋に油 (小さじ1) を入れて火をつけ、豚こま肉 → たまねぎ・油あげの順に炒める。【中火】
- (3)
たまねぎが透き通ってきたら【調味料A】を加えて沸騰させる。
うどんを加えてふつふつとした火加減で15分間煮込む。
煮込んでいる途中で水分が足りなくなったら、適宜水を加えてください。
- (4)
和風だしの素・カレー粉を加えてよく混ぜる。
- (5)
器に盛り付け、青ねぎの小口切りをトッピングしたら完成。
- (6)
注意
このレシピは特定原材料9品目 (卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生、くるみ、カシューナッツ) を含まない材料を使用したメニューです。
お手元の材料、調味料によってはこれらの9品目のアレルゲンが含まれることがありますので、原材料表示を確認するなど充分ご注意ください。
食物アレルギーは個人差が大きく、症状には充分ご注意の上、個々のアレルギーの状態に合わせてご利用ください。