ケンミン食品
株式会社

ミッキーマウス/ライスヌードル ミートソースパスタのレシピ

調理時間：10分　調理法：電子レンジ　カロリー：433kcal　塩分：2.6g

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。お米の優しい甘味は、ミートソースとの相性もぴったり。少し甘めのお子様も食べやすい味に仕上げました。

使用商品　ミッキーマウス／冷凍ライスヌードルパスタ

材料　1人前

冷凍 ミッキーマウス / ライスヌードル
パスタ：1袋（160g）
合いびき肉：80g
ミニトマト：4個
■調味料A
【A】トマトケチャップ：大さじ2（30g）
【A】ウスターソース：大さじ1（18g）

■トッピング
パセリ：適量

作り方

（1）
ミニトマトは半分に切り、パセリはみじん切りにしておく。

（2）
耐熱容器に合いびき肉・ミニトマト・【調味料A】を加えて良く混ぜる。
ラップをして電子レンジで加熱する。
【500W：約3分30秒 or 600W：約3分】
※途中で一度取り出し混ぜてください。

（3）
ライスヌードルパスタを温めておく。（基本の調理方法参照）
■電子レンジの場合
凍ったままのライスパスタを外袋から取り出し、内袋ごと表示がある面を上にしてレンジ対応の皿にのせ、レンジ加熱してください。
【500W：約3分20秒 or 600W：約2分50秒】
※加熱後、ほぐれにくい場合は水洗いしてください。

■ゆでる場合
凍ったままのライスパスタを外袋から取り出し、内袋をはずしてください。
沸騰したたっぷりのお湯に入れ、再沸騰後約1分加熱し、湯切りしてください。
※ソースがよく絡むライスパスタですので、食塩を入れる必要はございません。
※加熱後すぐに調理しない場合は、水洗いして頂くことをおすすめしています。

（4）
器にパスタを盛りつけ、上から２をかける。
パセリをトッピングする。

（5）
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。

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