

GF RAMEN LAB グルテンフリーとんこつ風ラーメン【基本の作り方】



🕒 調理時間：10分 🍲 調理法：お鍋 🔥 カロリー：552kcal 🧂 塩分：6.2g

アメリカ・ボストンで、1時間待ちの行列を作る超人気店「Tsurumen Davis」創業者の大西益央と共同開発した、ラーメン本来の「おいしさ」にこだわった商品です。中華麺特有の「香り」と「コシ」にこだわったグルテンフリーの中華麺と、昆布や豆乳といった日本人に馴染みのあるプラントベース食材を使って作った、まろやかなコクと深い旨味が合わさったスープがセットになっています。チャーシュー風厚揚げのレシピも掲載しています♪

使用商品

GF RAMEN LAB グルテンフリーとんこつ風ラーメン



材料 1人前

GF RAMEN LAB
グルテンフリーとんこつ風ラーメン：1袋
お湯：250cc

米醤油：大さじ1/2 (9g)
みりん：大さじ1 (18g)
酒：大さじ1 (15g)

青ねぎ：適量
紫たまねぎ：適量

■トッピング
厚揚げ：1個
しめじ など

作り方

- (1)
今回使用する食材です。
- (2)
沸騰したたっぷりのお湯（1.5L以上）にめんを入れ、約6分30秒ゆでる。
お好みで、めんのかたさを調節してください。
吹きこぼれにご注意ください。
- (3)
添付のスープを丼に入れ、250ccの熱湯を注ぎ、スープを準備する。
- (4)
めんがゆで上がったら、よく湯切りをしてスープの中に入れる。
お好みのトッピングを入れる。
- (5)
【トッピング：チャーシュー風厚揚げの作り方】
厚揚げは厚みを半分に薄切りする。
きのこは石づきを落とす。
紫たまねぎはみじん切り、青ねぎは小口切りにする。

小さめのフライパンに 調味料と厚揚げ・きのこを入れる。
軽く煮立たせたら【弱火】にし、約5分 煮込む。

途中約2分で一度厚揚げを裏返してください
トッピングのきのこと一緒に煮込むのもオススメです。

とんこつ風ラーメンにトッピングすればできあがり。