

グルテンフリー♪ネギ油香る贅沢「味噌バターラーメン」



🕒 調理時間：20分 🍲 調理法：お鍋 🔥 カロリー：680kcal 🧂 塩分：5.3g

【「Wakiya一笑美茶樓」「トゥーランドット臥龍居」：脇屋友詞シェフのレシピ】
コク深い味噌スープにまるやかなバターがとろける、ごちそうラーメンがグルテンフリーで楽しめます。

香ばしいネギ油がふわっと香る、ひと手間が嬉しい本格派の一杯。
おうちで簡単に作れて、心も体もほっと温まる至福の味噌ラーメンです。

- 「Wakiya一笑美茶樓」について詳しくはこちら
- 「トゥーランドット臥龍居」について詳しくはこちら

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	鶏がらスープの素（顆粒）：小さじ4（10g）
ラーメン：1袋（150g）	味噌：40g
豚ひき肉：60g	こしょう：適量
白ねぎ：50g（約1/2本）	油：大さじ3（36g）
たまねぎ：1/4個（50g）	■トッピング
キャベツ：約2枚（120g）	バター：2かけ（20g）
もやし：50g	わけぎ：適量
にんじん：30g	
酒：大さじ1（15g）	
お湯：450cc	
牛乳：100cc	

作り方

- （1）
白ねぎは縦半分にして斜め薄切り、たまねぎは薄切りにする。
キャベツは5cm幅、にんじんは薄切りにする。
- （2）
ライスラーメンは、たっぷりのお湯で8分ゆでて湯切りをする。
- （3）
別の鍋に油（大さじ3）を熱し、白ねぎとたまねぎを炒める。
しんなりしてきたら豚ひき肉を加えてさらに炒める。
- （4）
ひき肉が白くなってきたら、酒とお湯を加えて【強火】で白濁させる。
こしょうで味を調える。
- （5）
キャベツ・にんじんを加えて、ふたをして4分間煮込む。
- （6）
牛乳を加えふつふつしてきたら、鶏がらスープの素・味噌を加えて、味を調える。
- （7）
ゆでたライスラーメンを加えさらに1分間煮込む。
- （8）
器に盛り付け、バターとわけぎをトッピングする。