ケンミン食品株式会社

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ぷんを利用し、片栗粉がなくてもトロッ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
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8品目（卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生、くるみ）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8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.