GF RAMEN LAB プラントベースとんこつ風ラーメン





調理法:お鍋 (い) カロリー:552kcal (シ) 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 プラントベースとんこつ風ラーメン



材料 1人前

GF RAMEN LAB 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

厚揚げ:1個 しめじなど

(1) 今回使用する食材です。

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。

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。

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を一緒に煮込むのもオススメです。