





## 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ず。

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