

すだちでさっぱり グルテンフリー冷やしラーメン



調理時間：10分



調理法：お鍋



カロリー：549kcal

塩分：4.8g

キンと冷やした澄んだだしに、爽やかなすだちの香りをたっぷりと。
麺はグルテンフリーの中華麺を使用し、つるっと軽やかな喉ごしが暑い日に心地よく広がります。
鰯や昆布のやさしい旨みの醤油ラーメンスープをベースに、すだちのキリとした酸味が加わり、上品とて後味はすっきり
食欲が落ちがちな日でも最後の一滴まで飲み干したくなる一杯です。

使用商品

グルテンフリー醤油ラーメン

アメリカ・ボストンで1時間待ちの行列を作る人気店「Tsurumen Davis (ツルメン デイビス)」と共同開発した舖もスープもグルテンフリーのラーメンです。
麺は、お米の麺ならではの、もっちりとした食感とツルツルとした喉越しが特徴のストレート麺です。
スープは、米醤油を使用した小麦不使用の醤油ラーメンスープです。鰯や昆布のだしの旨味と香味野菜の甘味を効かせたどこか懐かしさがある奥深い味わいのスープに仕上げました。



材料 1人前

グルテンフリー醤油ラーメン：1袋
豚ロース肉（しゃぶしゃぶ用）：2枚
水：200cc
氷：適量

トッピング
すだち：1~2個
白髪ねぎ：適量

作り方

（1）
すだちはスライスする。

（2）
鍋のお湯をたっぷり沸かし、豚肉をさっとゆでる。
同じお湯で中華麺を8分30秒ゆでる。
ゆでたら水洗いをし、しっかりと水気を切る。

（3）
添付スープを水（200cc）で溶かしておく。

（4）
器にめんとスープを入れ、豚肉・すだち・白髪ねぎをトッピングする。
氷を適量入れたら完成。