

ミッキー・マウス / ライスヌードル かけうどんのレシピ



🕒 調理時間：20分 🍳 調理法：お鍋 🔥 カロリー：386kcal 🧂 塩分：2.5g

調味料も材料もすべてグルテンフリーにこだわったレシピです。お米でできたうどんだからこそ、出汁の優しい風味を引き立てます。

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
うどん：1袋 (150g)
油揚げ：1/2枚
青ねぎ：適量
水：250cc

【調味料A】
和風だしの素：大さじ1/2 (4.5g)
酒：大さじ1/2 (7.5g)
醤油：小さじ1/2 (3g)
みりん：小さじ1/2 (3g)
塩：ひとつまみ (1g)

作り方

- (1)
今回使用する材料です。
- (2)
ライスうどんは15分ゆでて水洗いをし、水気を切る。
- (3)
鍋に水 (250cc) ・【調味料A】 ・油揚げを入れてひと煮立ちさせる。
- (4)
器にライスうどんを盛り、3をかける。
油揚げ・青ねぎをトッピングする。