

# 釜玉風カルボナーラうどん

カルボナーラみたいなうどんがレンジだけで簡単にできちゃう!



調理にかかる時間 約5分~10分

むずかしさ ★ ★ ☆

必要な道具

- 耐熱皿
- 包丁
- まな板
- ボウル
- レンジ
- さいばし

材料(1人分)

- |              |          |
|--------------|----------|
| 「カトキチ稻庭風うどん」 | 1玉       |
| にんにく         | 1/2かけ    |
| ハーフベーコン      | 3枚(約25g) |
| 卵            | 1個       |
| 青ねぎ          | 適量       |
| めんつゆ(希釀タイプ)  | 好みで適量    |

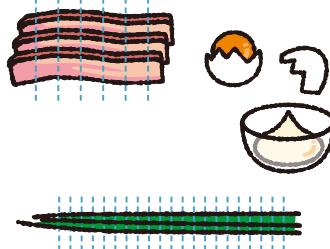
- |         |        |
|---------|--------|
| [A] 昆布茶 | 小さじ1/2 |
| 粉チーズ    | 小さじ2   |
| マヨネーズ   | 小さじ1   |
| 塩・こしょう  | 少々     |

しゃしんを  
とっておこう!

つくりかた

1

## 材料の準備をする

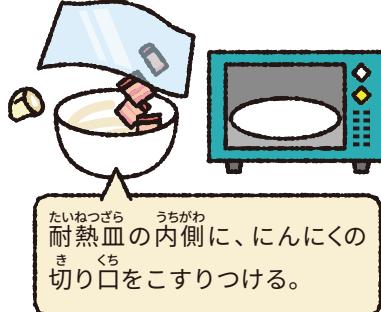


ベーコンを幅1cmくらいに切る。青ねぎを幅5mmくらいに切る。卵を白身と黄身に分ける。

注意: 包丁を使うときは、けがをしないように気をつけましょう。

2

## ベーコンと器を温める



## うどんを温める



ベーコンを入れてラップをし、レンジで加熱する。  
※加熱時間 600Wのレンジ: 約40秒

注意: レンジから器をとだすときは、とても熱くなっているので注意しましょう。

4

## 卵と調味料を混ぜる

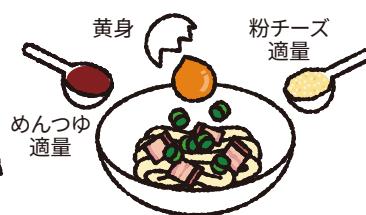


「カトキチ稻庭風うどん」を内袋のまま耐熱皿にのせてレンジで加熱する。  
※加熱時間 500Wのレンジ: 約3分30秒 600Wのレンジ: 約3分20秒

ポイント: お湯でゆでなく、レンジで加熱すれば、ゆでたての状態になります。

5

## うどんを入れて混ぜる、トッピングする



②に卵の白身と[A]を順番に入れてよく混ぜ合わせる。

④に熱々のうどんを加えて混ぜ合わせる。  
たまごの黄身をのせて青ねぎ、粉チーズ(分量外)をかける。できあがり!