

# 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！



ちょうり じかん やく ふん ふん  
調理にかかる時間 約5分～10分

むずかしさ ★ ★ ☆

## 必要な道具

- ☐ たいねつざら 耐熱皿
- ☐ ほうちよう 包丁
- ☐ まな板
- ☐ ボウル
- ☐ レンジ
- ☐ さいばし

## 材料(1人分)

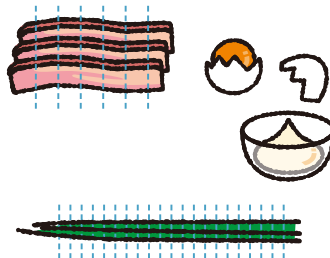
「カトキチ稲庭風うどん」..... 1玉  
にんにく..... 1/2 かけ  
ハーフベーコン..... 3枚(約25g)  
たまご..... 1個  
卵..... 1個  
あお 青ねぎ..... 適量  
めんつゆ(希釈タイプ)  
..... お好みで適量

[A] こぶちゃ 昆布茶..... 小さじ 1/2  
こな 粉チーズ..... 小さじ 2  
マヨネーズ..... 小さじ 1  
しお 塩・こしょう..... 少々

しゃしんを  
とっておこう！

つくりかた

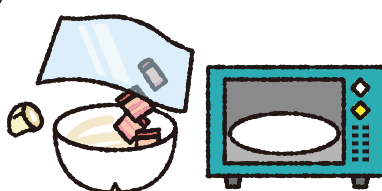
## 1 材料の準備をする



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



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：レンジから器を取り出すときは、とても熱くなっているので注意しましょう。

## 3 うどんを温める



「カトキチ稲庭風うどん」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

注意：レンジからうどんを取り出すときは、とても熱くなっているので注意しましょう。

ポイント：お湯でゆでなくても、レンジで加熱すれば、ゆでたての状態になります。

## 4 卵と調味料を混ぜる



②に卵の白身と[A]を順番に入れてよく混ぜ合わせる。

## 5 うどんを入れて混ぜる、トッピングする



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