

# うどんカルボナーラ



うどんのコシがアルデンテのようで、  
パスタアレンジにぴったり！



材料  
1人分



調理時間  
約10分

## ★ 材料

冷凍「さぬきうどん」・・・1玉  
パセリ（みじん切り）・・・適量  
黒こしょう・・・少々

【A】

卵黄・・・1個分  
生クリーム・・・60cc  
昆布茶（顆粒）・・・小さじ1  
粉チーズ・・・大さじ1/2

【B】

バター・・・6g  
スライスベーコン（細切り）・・・1枚（約18g）  
にんにく（みじん切り）・・・1/2かけ

## ★ 下準備

- ・冷凍「さぬきうどん」はレンジで加熱する。
- ・ボウルに【A】を混ぜ合わせておく。

## ★ 作り方

1. フライパンに【B】を入れて弱火で熱する。
2. にんにくの香りがしてきて、ベーコンが炒まったらうどんを加える。
3. さっと炒めたら火を止め、合わせておいた【A】を加える。
4. 余熱で火を通し、パセリ、黒こしょうをふって召し上がれ。