

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、ベーコンが炒まつ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り。