

# ラグークリームうどん

## 半熟卵のせ



濃厚なトマトクリームが、もちもちの  
冷凍「さぬきうどん」に  
からんでおいしい！



材料  
1人分



調理時間  
約10分

### ★ 材料

冷凍「さぬきうどん」・・・1玉  
牛ロース薄切り肉（一口大）・・・75g  
マッシュルーム（薄切り）・・・2個  
玉ねぎ（みじん切り）・・・1/4個  
にんじん（みじん切り）・・・20g  
にんにく（みじん切り）・・・1/2かけ  
オリーブ油・・・小さじ2  
生クリーム・・・大さじ3  
砂糖・・・小さじ1  
塩・・・少々  
こしょう・・・少々  
半熟卵・・・1個  
チャービル・・・適量  
粉チーズ・・・適量  
【A】  
赤ワイン・・・50cc  
ローリエ（あれば）・・・1枚  
トマト缶（ダイス状）・・・1/2缶（200g）  
コンソメ（顆粒）・・・小さじ1.5

### ★ 下準備

- ・冷凍「さぬきうどん」はレンジで加熱する。
- ・玉ねぎ、にんじんを耐熱容器に入れ、レンジ（600W）で約2分加熱する。

### ★ 作り方

1. フライパンにオリーブ油とにんにくを熱し、牛肉を炒める。
2. 牛肉に焼き色がついたら【A】を順に加え混ぜ、レンジで加熱した玉ねぎ、にんじんとマッシュルームを合わせる。
3. ふたをして時々混ぜながら中弱火で3～4分煮込み、砂糖、塩、こしょうで味をととのえる（ローリエは取り除く）。
4. 生クリームを加えてひと煮立ちさせ、レンジで加熱したうどんを加えて合わせる。
5. 器に盛り付け、半熟卵をのせてチャービルを飾り、粉チーズをふって召し上がれ。