

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り。