

えびとマッシュルームのアヒージョうどん



具材の旨みが溶け込んだオイルを
うどんにからめて召し上がり。



材料
1人分



調理時間
7~8分

★ 材料

- 冷凍「さぬきうどん」・・・1玉
えび（ブラックタイガー）・・・4~5尾
ブラウンマッシュルーム（6等分に切る）・・・大1個
塩・・・ひとつまみ
パセリ（みじん切り）・・・適量
【A】
オリーブ油・・・大さじ3~4
にんにく（みじん切り）・・・1かけ
鷹の爪（半分に切って種を取り除く）・・・1本

★ 下準備

- ・冷凍「さぬきうどん」はレンジで加熱する。
- ・えびは殻と背わたを取り除く。

★ 作り方

1. 小さめのフライパンにAを入れて弱火にかけ、香りがたってたら、塩、えび、マッシュルームを加えて2~3分加熱する。
2. 火が通ったらうどんを合わせて味をととのえる。