

# 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れ。



材料  
1人分



調理時間  
7～8分

## ★ 材料

冷凍「さめきうどん」・・・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「さめきうどん」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、香りがたってきたら、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。