

カキときのこのクリームうどん



カキの旨みがギュッと詰まった、
濃厚な味わいのクリームうどん



材料
1人分



調理時間
7～8分



材料

冷凍「さぬきうどん」・・・1玉
生カキ・・・3粒 (50g)
しめじ (小房に分ける)・・・1/2パック (50g)
にんにく (薄切り)・・・1/2かけ
パセリ (みじん切り)・・・少々
バター・・・5g
サラダ油・・・小さじ1
塩・こしょう・・・少々
【A】
オイスターソース・・・小さじ2
生クリーム・・・大さじ3



下準備

- ・冷凍「さぬきうどん」はレンジで加熱する。
- ・生カキは塩水で洗って水気をよくふいておく。



作り方

1. フライパンにバターを熱し、カキを焼く。
カキがぷっくりして火が通ったら一度取り出す。
2. 同じフライパンにサラダ油、にんにくを加えて火にかけ、
香りが立ってきたらしめじを炒める。
3. しめじがしんなりしてきたら、軽く塩・こしょうしてカキを
戻す。
4. 【A】を加え、沸々としてきたら火を止め、うどんを合わせて
よくからめる。
5. 器に盛りつけパセリを散らす。お好みでこしょうをふって召
し上がれ。