

# 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り。