

うどん丸 レシピ



戦国武将うどん合戦
うどん丸の野望 オリジナルレシピ

「季節の菜園風(オルトナーラ)うどん」



調理時間
約 12 分

レシピ作成 ヤミー

材料 (1人分)

冷凍「さぬきうどん」	1玉	にんにく(包丁でつぶす)	1かけ
アスパラガス(1cm幅の斜め切り)	2本	赤唐辛子(種を取り除く)	1/2本
キャベツ(一口大に切る)	2枚	オリーブ油	小さじ2
玉ねぎ(薄切り)	1/4個	塩	小さじ1/2
トマト(ざく切り)	1個	バジルの葉	適宜
そらまめ(ゆでたもの)	1さや		
ベーコン(1cm幅に切る)	1枚		

下準備

- 冷凍「さぬきうどん」はレンジで加熱する。

作り方

- ① 耐熱容器にアスパラガス、キャベツ、玉ねぎ、トマト、そらまめ、ベーコン、にんにく、赤唐辛子、オリーブ油、塩を入れて混ぜ合わせ、ふんわりラップをしてレンジ(500W)で約5分加熱する。
- ② ①にうどんを入れ、バジルの葉を飾り、よくあえて召し上がれ。