

食材2つだけ!

ベーコン

×

卵



調理時間

10分

## カフェ風パスタが電子レンジだけで作れる レンジカルボうどん

### 材料 (1人分)

ベーコン(薄切り) …………… 1枚  
卵黄 …………… 1個  
冷凍うどん …………… 1玉  
○牛乳 …………… 50ml  
○洋風スープの素(顆粒)  
…………… 小さじ1/2

○パルメザンチーズ…大さじ1  
塩 …………… 適量  
黒こしょう …………… 適量  
パルメザンチーズ(好みで)  
…………… 適宜

### 1 材料を切る

ベーコンは1cm幅に切る。

### 2 電子レンジで加熱する

冷凍うどんを耐熱皿にのせてラップをかぶせ、600Wの電子レンジで3分半加熱する。深めの耐熱ボウルにベーコンと○を入れてラップをかぶせ、600Wの電子レンジで2分加熱する。うどんを加えてラップをかぶせ、600Wで1分加熱する。

### 3 仕上げ

卵黄を加えて菜箸で混ぜ、塩と黒こしょうで味を調える。皿に盛り付け、好みでパルメザンチーズをふる。



この店のチラシが見られる!

トクバイ

検索