

# カルボナーラ風釜玉うどん

2017.10.19 202653 主食



## コメント

釜玉うどんをカルボナーラ風に仕上げました。

## 作り方

調理時間：10分

## 材料1人分

冷凍うどん 1玉

卵黄 1個

ベーコン 1枚

生乳 大さじ1と  
1/2

粉チーズ 大さじ1～

ブラックペ  
PPER 適量



**1** 冷凍うどんは袋から出して耐熱皿に乗せ、ベーコンをのせてラップをし600wのレンジで3分加熱する。

**2** ラップを取り、あたためた牛乳と粉チーズを入れて混ぜよく混ぜる。

**3** 中央に卵黄をのせ、ブラックペッパーをひく。お好みで粉チーズをかける。

## ポイント

卵黄をうどんにしっかりからめてからいただきます。

このレシピのキーワード

うどん

うどん

カルボナーラ

ブラックペッパー

卵黄

粉チーズ

釜玉うどん