

彩り鮮やか☆クリーミーカボチャうどん



材 料 (2人分)

干しひらめん(1袋),カボチャ(200g),玉葱(小1個),ベーコン(100g),トマト(1/2個),枝豆(適量)
水(200cc),生クリーム(100cc),牛乳(50cc),醤油(小さじ1),塩(少々),黒コショウ(少々)

作り方

カボチャを一口大に切り(皮は少し残して),皿に乗せラップをしてレンジで1分加熱する。
玉葱,ベーコンを一口大に切り,薄く油を敷いた鍋で軽く炒める(ここで軽く塩,黒コショウ)。
玉葱が透き通ったら,カボチャを投入。水を入れ中火で沸騰するまで軽く煮込む(アクを取りながら)。
沸騰したら,弱火にして,生クリームと牛乳を加え,コトコト煮込む(塩,黒コショウで味を整える)。
スープを煮込んでいる間に,熱湯が入った鍋で干しひらめんを9分ゆでる(袋には10分とありますが,
余熱が加わるので)
麺が茹で上がったら,ザルにあけて水気を切る。
麺を皿に盛り,煮込んだスープをかける。
枝豆と一口大に切ったトマト,粉チーズ,黒コショウを添えて出来上がり。

ワンポイントメモ

「干しひらめん」の代わりに「細うどん」でもOK。
カボチャのソースが残ったら,スープとしても召し上がれます。