

お手軽！うどんナーラ



材 料 (2人分)

干しひらめん(1袋), ブロックベーコン(100g), 粉チーズ(大さじ3~4), 生クリーム(200cc), 卵黄(2個), 塩(少々), 黒コショウ(少々)

作り方

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) 麺が茹でている間にブロックベーコンを一口大に切り, フライパンで炒める(脂が出てきたら, キッチンペーパーで吸い取る)

麺が茹で上がる直前にボールへ生クリーム, 粉チーズ, 塩, コショウを入れて混ぜる(あまり早く入れすぎると固まるので注意)

フライパンにボールの中身を投入し, 弱火で軽く火を通す。

麺が茹で上がった後, ザルにあけて水気を切る。

フライパンの火を止め, 麺を投入し, ソースと絡めて, 塩, 黒コショウで味を整える。

皿に盛り, 中央に卵黄を落として, 黒コショウを振りかけて出来上がり。

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。

卵黄をソースと合わせないので, ソースが余熱でダマになるのが防げます。

粉チーズの量は少ないとクリーミーな仕上がりに。多いとハードでスナック感覚になります。

お好みで量を調整して下さい。