



鹿児島城西高校

×



株式会社ヒガシマル

鹿児島城西高校・調理科
Presents
地産地消カンタンレシピ

調理時間
約 20 分

レシピ④ カルボナーラ風うどん



<鹿児島県の特産品>

- ・ちりめんじゃこ
- ・オリーブオイル

※調理例は1人分です。

使用したヒガシフーズ商品



うどん平220g

材料 (2人分)

| | |
|-------------|--------|
| うどん平 | 160g |
| ベーコン | 2枚 |
| にんにく | 1/4片 |
| ★オリーブオイル | 大さじ1/2 |
| 卵黄 | 2個 |
| 生クリーム | 100ml |
| 塩、コショウ | 適量 |
| 粉チーズ | 大さじ1 |
| } 卵液 | |
| 塩、コショウ | 適量 |
| ★ちりめんじゃこ | 10g |
| 卵黄 (トッピング用) | 2個 |

作り方 (2人分)

- ① たっぷりのお湯を沸かし、うどんを茹でます。茹で上がったたら湯切りし、水でぬめりを取りざるにあげておきます。
- ② にんにくをみじん切りにし、フライパンにオリーブオイル、にんにくを入れて火を付けます。
- ③ ベーコンを入れ、炒めたら一旦火を止めます。
- ④ ボウルに卵黄、粉チーズ、生クリームを合わせておきます。
- ⑤ ④で作った卵液を入れてフライパンに入れ、少し火にかけます。
- ⑥ 茹でたうどんを加え、絡めながら塩、コショウで味を整えます。
- ⑦ 出来上がったら皿に盛り付け、一番上に卵黄を乗せ、まわりにちりめんじゃこを振らしたら完成です。