

④ 柚子ボナーラ釜玉うどん



【調理時間 10～15分】

【材料(2人分)】

柚子 1個

柚子胡椒 小さじ2

(柚子胡椒：松野屋食品株式会社)

冷凍うどん 2玉

ベーコン 2枚

(厚切りベーコンであれば60g程度)

牛乳 100ml

◆卵 2個

◆粉チーズ 大さじ2

◆マヨネーズ 大さじ2

サラダ油 小さじ2

塩 少々

胡椒 少々

柚子胡椒 分量外(トッピング)

【作り方】

<下準備>

A 柚子を横半分に切る。

半分……薄い輪切りにし適当な大きさ(今回は4等分)に切る。

残りの半分……果汁を搾り(小さじ2程度)、皮はすり下ろす。

B ベーコンを1cm程度に切る。

C ◆の材料をボウルに入れ混ぜておく。

D 牛乳を計っておく。

① 冷凍うどんを電子レンジで温める。

② フライパンにサラダ油を敷き中火で熱し、

ベーコンと薄切りの柚子を加え、ベーコンが色付くまで炒める。

③ ②に、絞った柚子果汁、柚子胡椒、牛乳を加える。

④ 煮たったら火を止めて、下準備Cを加えてよく混ぜ、

塩少々を振り入れる。

⑤ ①で温めたうどんを④のフライパンに入れて絡める。

⑥ お皿に盛って、黒胡椒、すり下ろした柚子、柚子胡椒を飾って

出来上がり！

【ポイント】

柚子を丸々1個使うこと、“いつもある材料で” “誰でも手軽に”作れるレシピであることを目指して考案しました。