

(材料) ※1人分

袋うどん 一袋

ベーコン 1枚

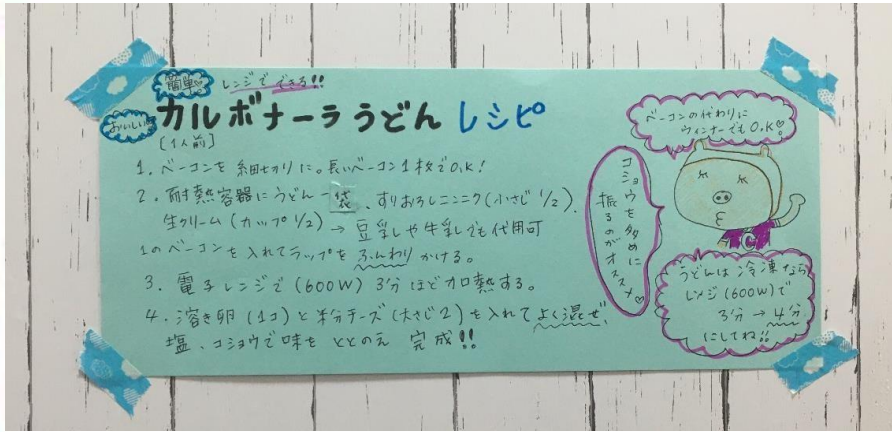
すりおろしニンニク

生クリーム 1/2カップ

卵 1個

粉チーズ 大さじ2

塩・こしょう 適量



1 うどんを耐熱のどんぶりに入れて、ニンニクと細切りベーコンをのせる。

2 さらに、その上から生クリームを入れたら、ふんわりとラップをかけてチン！



冷凍うどんは  
4分チン！



600Wで3分チン！



黒コショウが  
オススメ★

3 あったかいうちに溶き卵と粉チーズをかけて手早くまぜ、塩こしょうして

完成！！



我が家のうどん好きの子ども達(小学生)が作ってくれました！

簡単なのでぜひおためしてください★ランチにも良いですよ～！！

自分で作ると  
おいしいよ～！