

めっちゃ簡単！明太バターうどん

材料

冷凍うどん 1玉

明太子 1腹

顆粒だし 小さじ2分1

醤油 少々

にんにく 1個

長ネギ 5cm

バター 20g

オリーブオイル 大さじ1

刻み海苔 適量

1. ニンニクの皮を剥いて粗みじん切り
2. ネギも粗みじん切りにする
3. お皿に明太子と顆粒だしを入れておく
4. うどんを茹でる用のお湯を準備していく
5. フライパンでオリーブオイルを熱して、そこにニンニク、ネギの順番で具材を入れていく
6. 少し焦げるまで火を通し、その後にバターを入れて溶かす
7. バターと同じタイミングでうどんを茹で始める
8. うどんが茹で終わったら最初に用意したお皿に全部入れて箸で混ぜる(お湯は切りすぎない)
9. 最後に刻み海苔を散らして完成

