

ピリッと蕎麦ボナーラ



材料

- とうがらしそば：1束
- ・ベーコン：40g
- ・バター：5g
- ・鶏卵（全卵）：1個
- ・牛乳：100ml
- ・水：麺がつかる程度



調理時間
15分

出来上がり量
1人分

- ・白だし：大さじ1
- ・粉チーズ：大さじ1
- ・黒コショウ：3振り
- ・卵黄：1個
- ・レモン：1切れ



作り方



- ① フライパンでベーコンをバターでカリカリに炒める。
- ② 鍋でそばを通常4分のところ3分で茹でる。
- ③ 牛乳、白だし、粉チーズを混ぜ合わせておく。
- ④ そばが茹で終わったら湯を切り①のフライパンに入れ、弱火にしておく。
- ⑤ そこに③と黒こしょうをいれ、ゆっくり軽く混ぜ合わせながら水分を少し飛ばし、もったりするまで待つ。
- ⑥ もったりしてきたら卵を混ぜたものを上から流し込み、軽く混ぜ合わせたらすぐに火を切る。
(卵を入れると固まろうとするので、卵を入れる際は弱火にしておき、素早く混ぜない。)
- ⑦ お皿に盛り付け、上から粉チーズ、黒コショウをかけ終わったら、真ん中に卵黄、レモンを乗せて完成。



※とうがらしそばは、店舗のみ取扱い