



# にんにくとベーコン フレッシュバジルの もちもち梅うどんパスタ



08



my memo

うどんセット「ほのか」の梅うどんパスタシリーズです。にんにくの香ばしさが効いたコクのあるカリカリベーコンに、香り最高フレッシュバジルでイタリアン風ですが味付けは昆布梅、麺は梅うどんを使用した新しい感覚の和洋パスタです。味はもちろん梅うどんのコシともちもちがクセになりそうなパスタです。

687 kcal

1人分当り

20分

調理時間



材料  
(2人分)

- ・梅うどん……………200g (1袋)
- ・梅干し……………3~4粒  
(レシピは昆布梅4粒使用)
- ・にんにく……………4カケ
- ・バジル……………好きなだけ
- ・ベーコン……………2~3枚
- ・オリーブ油……………大さじ2



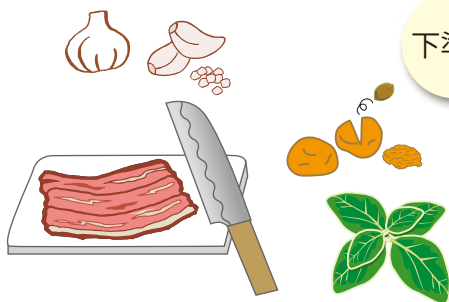
2



3

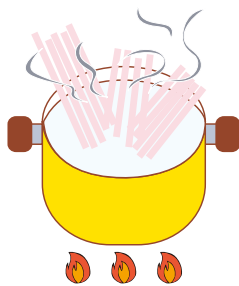


3



下準備

- ・梅うどんを沸かすお湯の用意をする。
- ・にんにくは包丁の背などで軽く潰し、みじん切りに。
- ・バジルは軽く洗い、水気を切りみじん切りに。
- ・ベーコンは食べやすく5mm幅くらいに。
- ・梅干しは種を取り除き、包丁で叩いておく。  
(トッピングの昆布梅の昆布も刻む)



①梅うどんを茹で始めます。  
7分間(普通のうどんの食べ方は9分茹で)



②フライパンにオリーブ油大さじ2程、にんにくみじん切りを入れて火にかける。中火でジュワジュワと焦げないように、油に香りに移す感覚で丁寧に炒めてベーコンも加え、カリカリにする。



③茹であがった梅うどんは流水でよく洗い、水気をよく切る。フライパンの火を強火にして温まってきたら梅うどんを加え、バジルを好きなだけ入れて(レシピは大さじ3程)後は全体がよく馴染むように炒めて出来あがり。

紀州南高梅  
こんぶ梅



昆布の旨みと  
まろやかさが際立つ逸品 塩分10%

乾燥バジルでもイケますが生バジルは特に美味しいです。生バジルは余ったポリ袋に入れ冷凍保存も出来ます。凍った生バジルはポリ袋の上から手でもみくだき粉々にして使えます。

