**こんぴっぴ焼き**

|  |  |
| --- | --- |
| 材料（2人分） | ・うどん玉　3玉　　・なばな　200ｇ・にんにく　３片・温泉卵　1個・ベーコン　40ｇ・サラダ油　小さじ１・塩コショウ　少々・だしの素　小さじ１・だししょうゆ　大さじ３・マーガリン　20ｇ・ガーリック侍（ゴマ）お好みで |
| 調理方法 | ①なばなをゆでて、3センチくらいに切って水気をしぼる。にんにくはみじん切りにする。②ベーコンを3センチくらいに切ってばらばらにしておく。③うどんを半分の長さに切って、水でほぐす。（水気はきっておく）④フライパンに油をひいて、ベーコン、にんにく、なばなの順に炒める。⑤だしの素、塩コショウをかけて炒め、しょうゆをかけてさらに炒める。⑥お皿に盛りつけて、真ん中に温泉卵を乗せ、ガーリック侍をかける。 |
| コメント | ☆少ない材料で作れる。☆子供でも簡単に作れる。☆夏は、オクラを使って作ることができる。 |