**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。 |