

## A 鬼の金棒うどんを使ったタパス

調理時間20分

### 材料（2人前）

|         |       |
|---------|-------|
| 鬼の金棒うどん | 10本   |
| 生クリーム   | 200g  |
| 牛乳      | 50g   |
| 白ワイン    | 少々    |
| オレガノ    | ひとつまみ |
| サーモン    | 4切れ   |

|          |    |
|----------|----|
| いくら      | 適量 |
| バター      | 適量 |
| イタリアンパセリ | 適量 |
| ブラックペッパー | 適量 |
| 塩コショウ    | 適量 |

### 作り方

|   |                                                         |
|---|---------------------------------------------------------|
| 1 | 「鬼の金棒うどん」を折らないよう、熱湯にゆっくり入れ、10分間茹でる。                     |
| 2 | うどんが茹で上がったら、氷水に入れてしめる。                                  |
| 3 | サーモンをバターでソテーし、火が通ったら生クリーム、牛乳、白ワイン、オレガノ、塩コショウを加え、水分を飛ばす。 |
| 4 | 水分が飛んだら、うどんと絡める。                                        |
| 5 | 皿に盛り付け、いくらとイタリアンパセリを飾り、ブラックペッパー、オレガノを振る。                |