

# きしめんのカルボナーラ



abagi

## 材料 (二人前)

きしめん	180g
オリーブオイル	大さじ1
厚切りベーコン	60g
にんにく (すりおろし)	小さじ1
A卵黄	2個
A牛乳	大さじ6
Aこしょう	少々
A塩	少々
粉チーズ	適量
乾燥パセリ	適量

## 作り方

- 1、熱したフライパンにオリーブオイルをしき、ベーコンを入れて炒め、少し色づいたところで、にんにくを加える。
- 2、Aを混ぜ合わせる。
- 3、鍋に湯を沸かし、きしめんをパッケージに記載してある時間を参考に好みの硬さに茹でて、ザルに上げて流水で複数回ぬめりを取る。
- 4、1のフライパンに水気を切ったきしめんを入れ、絡める。
- 5、2のソースを加え、手早く混ぜ合わせ、卵がうっすら固まりかけたところで、火から下ろす。
- 6、器に盛り付け、粉チーズ、乾燥パセリをかけて、完成。