

はたけなかを
もっと美味しく食べるレシピ



「ママのうどん
美味しいヨ」

を使って



トマトスープにチーズをのせて
優しい味わいがお子様も喜ぶ一品です。

トマトとチーズの スープうどん

材料(3人前)

- ◆ うどん …… 300g
- ◆ とろけるチーズ …… 適宜
- ◆ カットトマト缶 …… 1缶
- ◆ ハーフベーコン …… 4枚
- ◆ コンソメスティック …… 1本
- ◆ ブイヨン …… 1個
- ◆ 水 …… 300〜400cc
- ◆ イタリアンパセリ …… 適宜

作り方

- 1 うどんを茹で、水気を切っておきます。
- 2 刻んだベーコンを炒め、トマトを加え更に炒めます。
- 3 2に水とコンソメスティックとブイヨンを加え煮込みます。
- 4 器に麺を盛り3のソースを掛け、とろけるチーズをのせたらレンジでチン！
チーズが溶けたら出来上がりです。

水の量はお好みで加減を！
市販のトマトソースを使っても簡単
にできます！

Point

ゆかちゃん

