

# \ Let's cook! /

料理名

作った写真を  
はり付けてみよう



コメント

## 材料：2人分

- うどん：400g
- スピナッチ：200g
- バジル：一束
- にんにく：1片
- オリーブオイル：大さじ2
- 塩：少々
- パルメザンチーズ：適量

## 作り方

1. スピナッチを湯でゆで、バジルと共にミキサーにかけます。
2. にんにくを微塵に刻み、フライパンでオリーブオイルと共に炒めます。その後、スピナッチとバジルのミックスを加えて炒め続けます。
3. 一方、別の鍋でうどんを茹でます。
4. 茹で上がったうどんをスピナッチとバジルのソースに絡めます。塩で味を調えます。
5. 盛り付けたら上からパルメザンチーズをふります。