

玉ねぎ



加熱すると甘みと旨みが出ます。
風通しのよい場所で長期保存
が可能です。切ったものは
ラップなどでくるみ冷蔵庫へ
入れましょう。



お料理ママさん

※写真はイメージです。

使ったのは
この商品!



まるごとたまねぎのスープ野菜

調理時間
15分

1人分
220kcal

まるごとたまねぎのスープ野菜

調理時間

15分

1人分

220kcal

【材料/2人分】

- 玉ねぎ……………2個
- ベーコン……………2枚
- ① 水……………300ml
- 味の素KKコンソメ 固形タイプ…1個
- オリーブオイル……………大さじ1
- パセリのみじん切り……………少々
- 粗びき黒こしょう……………少々

【作り方】

- ①玉ねぎは皮をむいてラップで包み、電子レンジ（600W）で5分ほど加熱する。ベーコンは細めの短冊切りにする。
- ②鍋にオリーブオイル、①のベーコンを入れて炒め、**①**を加えてひと煮立ちさせる。「味の素KKコンソメ 固形タイプ」が溶けたら、①の玉ねぎを加えて3分ほど煮る。
- ③器に盛り、パセリ、粗びき黒こしょうをふる。