



♪玉ねぎのスープ♪

玉ねぎの甘みを
いっぱい味わ
える
スープです！



<材料> (4人分)

ベーコン	80g
ソテードオニオン	70g
玉ねぎ	大1個
人参	2/3本
ホールコーン	70g
コンソメ	2個
ワイン	大さじ2
しょうゆ	少々
塩・こしょう	少々
水	5カップ

<ソテードオニオンの作り方>

※中1個で約70g出来ます。

- ①玉ねぎ1個を粗みじん切りにして、冷凍しておきます。
- ②フライパンに大さじ1の油を加え、強火で約4分、弱めの中火でよくかき混ぜながらさらに約6分炒めると、飴色の玉ねぎの出来上がりです！

<作り方>

- ①ベーコンを5mm幅に切り、玉ねぎは薄切り、人参は千切りにしておく。
- ②鍋を火にかけて、ベーコンにワインをかけて炒め、玉ねぎ人参も加えてさらに炒める。
- ③②に水とコンソメ、ソテードオニオンを加えて煮る。
- ④③にホールコーンを加え、しょうゆ、塩、こしょうで味を調える。