

材料

- 玉ねぎ... 人数分
- チキンスープの素 (固形)
玉ねぎ5~6個に足りて
1個の割合で入れてね
- 水... 分量
- 塩... 分量
- ハセリ... (刻み) 少々
- しょうまはセツアツハ... (少々)



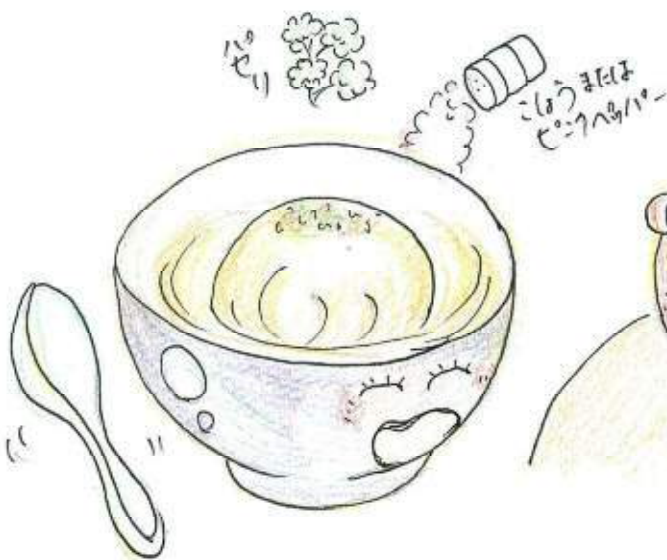
まるごと玉ねぎゴロゴロスープ

作り方

- 1 玉ねぎの皮をむき、頭とおしりを切る。
- 2 鍋に玉ねぎとスープの素を入れ、ひたひたよりやや多めに水を入れる。
- 3 ②を火にかき、沸騰したら中弱火にし、玉ねぎがやわらかくなるまで煮る。
- 4 塩で味をよけ、器に盛り、ハセリ、しょうまはセツアツハを散らす。



ふか〜い
鍋でたくさん
煮てた玉ねぎ



竹串かスプーンで通たらOK

