



オリジナルレシピ

野菜工房 店長
Jr.野菜ソムリエ
山本 祥恵



『じっくりあま〜い玉ねぎ丸ごとスープ』

◆ 用意するもの ◆ (3人分)

玉ねぎ・・・3個
人参・・・1/2本
塩麴・・・大さじ1
野菜ブイヨン・・・1袋(5g)
塩コショウ・・・少々

◆ 作り方 ◆

- ① 玉ねぎは皮をむき、上に少し十文字で切り込みを入れる。
- ② 人参は洗って、食べやすいお好みの大きさに切る。
- ③ 鍋に、①と②を入れて、玉ねぎの半分くらい漬かるように水を加える。
- ④ ③に塩麴、野菜ブイヨンを入れて、中火で30分くらい火にかける。
- ⑤ お皿に盛り付けて、出来上がり。

★ POINT ★

ベーコンやウィンナーなどを入れても、旨みが出るのでオススメです。

ほっとくだけで出来上がるので、忙しい時にもオススメです。

