



オニオンスープ

材料(4人前)

玉ねぎ	1玉
コンソメスープの素	小さじ4
オリーブ油	適量
水	1400cc

作り方

- ① 玉ねぎの皮をおき、薄切りにする。
- ② 鍋にオリーブ油と①の玉ねぎを入れ、しんなりするまで炒める。(お好みで玉ねぎを飴色になるまで炒めると、より一層美味しくなります。)
- ③ 水を②に入れ、沸かす。コンソメスープの素を入れ、味を整えたら完成です♪