

オニオンスープ ~あめ色玉ねぎの豊かな風味で、塩は少力でOK!~



材 料 (2人分)

玉ねぎ	小1/2個 (75g)
バター	5g
水	1と1/2カップ (300cc)
固形ブイヨン	1/2個
塩	ひとつまみ
こしょう	少量
パルメザン	大さじ1 (6g)
パセリ	少量

作り方

1. 玉ねぎは縦半分に切り、繊維を切るように薄切りにする。
パセリはみじん切りにする。
2. 鍋を火にかけて、バターを溶かし、玉ねぎを入れ、あめ色に色づくまで中火で7~8分程度炒める。
3. ②に水とブイヨンを加え煮立て、弱火にしてふたをし、10分煮る。
塩、こしょうで味をととのえる。
4. 器に盛り付け、チーズ、パセリをふる。