

じっくり煮込んだ栄養たっぷりのスープです。

新玉ねぎの旬の時期にぜひお試しください。

◇ 新玉ねぎのスープ

材料

2人分

新玉ねぎ	・・・	2個
椎茸と昆布の出汁	・・・	2袋
水	・・・	1000ml
塩	・・・	小さじ 1/2
なましょうゆ	・・・	小さじ 1/2
あさつき	・・・	少々

作り方

- ①新玉ねぎの皮をむく。
- ②鍋に①と出汁パックと分量の水を入れ火にかける。
- ③沸騰して5分たったら出汁パックを取出し、塩と醤油を加え蓋をして1時間ほど弱火で煮る。
- ④器にスープごと盛り付け、あさつきを散らして出来上がり。



ご提案品 文右衛門蔵 椎茸と昆布のだし

九州産原木椎茸と北海道産真昆布をバランスよく配合したこだわりの出汁パックです。

写真 1人分