

# 11 玉ねぎのまるごとスープ



- \* 時期には新玉ねぎや新キャベツを使うと、よいおいしい。
- \* 玉ねぎだけでもOKですが、人参、しめじ、じゃがいもなどを加えると具たくさんで食べられます。

## Recipe

### ● 材料(4人分)

玉ねぎ	4個
キャベツ	4枚
固形コンソメ	2個
水	4カップ
塩・こしょう	少々
刻みパセリ	少々

### ● 作り方

- ① 玉ねぎは皮をむき、上の部分を少し切り落とす。
- ② キャベツは食べやすい大きさに切る。
- ③ 鍋に①、固形コンソメ、水を入れて蓋をし、玉ねぎがやわらかくなるまで弱火で煮る。
- ④ 最後にキャベツを加え、さっと煮る。
- ⑤ 塩・こしょうで味を調べ、器に盛り付ける。あれば、上に刻みパセリをふる。