



材料 2人分

玉ねぎ	2個
水	800cc
マギーブイヨン	2個
バター	15g
こしょう	適量

調理時間 50分

作り方

1. 玉ねぎはごく薄く切ります。フライパンにバターを入れて玉ねぎを入れ、中火で15分、弱火で15分(計30分)炒めます。
2. 鍋に水とマギーブイヨンを入れて1. を入れて、弱火で20分ほど煮ます。器に盛ります。
3. カリカリに焼いたフランスパンを添えます。スープに浸しながら食べるとおいしいです。



アドバイス

◎玉ねぎとブイヨンだけのスープです。玉ねぎをしっかりと炒めるところがポイントです。煮込んでいる時間は長いですが、簡単に作れます。