

**材料 2人分**

太ねぎ	1本
水	600cc
マギーブイヨン	2個
粗挽きこしょう	少々

調理時間 15分**作り方**

1. 太ねぎは4cmの長さに切り、薄く油(分量外)を敷いたフライパンで焼いて焦げ目を付けます。
鍋に水とマギーブイヨンを入れて火にかけます。
2. 1. の太ねぎをスープの鍋に入れて弱火で10分ほど煮て火を通します。
3. 器に盛り粗挽きこしょうをふります。

**アドバイス**

◎数年前から地元のスーパーで見かけるようになった太ねぎ。「リーキ」と呼ばれる西洋ねぎで、1本が300gもあります。

今日はスープにしてみました。オニオングラタンのようにしてもチーズとよく合うと思います。