



材料を入れてレンジでチンするだけ！

☆オニオンスープ



【材料】スープカップ(300ml容量)1人分

【作り方】

玉葱	小1/2個	
水	大さじ2	
A	ベーコン	10g
	水	1カップ
	スープの素	大さじ1/2
	醤油	小さじ1/2

- ①玉葱は薄くスライス切り、ベーコンは1cm幅に切る。
- ②スープカップに切った玉葱と水を入れ、ラップをふんわりとかけて、電子レンジ(600W)で3分半加熱する。
- ③Aを入れてラップをふんわりとかけて、電子レンジ(600W)で3分加熱する。
- ④玉葱をほぐしながらかき混ぜて完成。

※電子レンジの機種によって仕上がりが違います。しっかりと火が通っていることを確認してください。



材料は、1カップ分(1人分)の分量になっているのでご注意ください。お好みでごま油、パセリ、チーズ、カレー粉等をトッピングしてもおいしいです！火を使わない簡単時短レシピなので忙しい朝の汁物におすすめです。温まりますよ♪

令和6年1月号

