



※写真はイメージです。

新玉ねぎを丸ごと煮込んで甘みが抜群

あまい!丸ごと新玉ねぎのミネストローネ

材 料 (3~4人分)

新玉ねぎ …………… 3~4個
 ベーコン …………… 2枚
 水 …………… 3カップ
 コンソメなどの
 固形スープの素 …………… 1個
 塩・こしょう …………… 各少々
 オリーブオイル …… 大さじ1
 カゴメ
 基本のトマトソース(295g)
 (トマトソース) …………… 1缶
 パセリ …………… 少々

作り方

1. 新玉ねぎは皮をむき、頭の茶色い部分は切り落とす。根の部分は切り落とし、高さの1/3程度の切り込みを十字に入れる。ベーコンは1cm幅に切る。
2. フライパンにオリーブオイルを熱し、1のベーコンを炒める。
3. 2にトマトソース、水、固形スープの素、1の新玉ねぎを加え、蓋をして弱火で約25分、新玉ねぎが柔らかくなるまで煮込む。
4. 最後に塩・こしょうで味を調べ、刻んだパセリを散らす。