

新玉ねぎの丸ごとスープ煮

★材 料 (2人分) ★

新玉ねぎ	1 個
オリーブオイル	小さじ1
厚切りベーコン	50 g
パプリカ (赤・黄)	各 1/8 個
アスパラ	1 本
コンソメ	1 個
塩・こしょう	各少し
水	400cc

作り方

- ① 玉ねぎは皮をむいて上面を平らに切り、切り離さない程度に十字に切り込みを入れます。
- ② 鍋にオリーブオイルを入れ玉ねぎの上面を下にして入れます。中火にかけてこんがり焼き色がついたらひっくり返しベーコン・パプリカとアスパラを入れて焼き目をつけます。
- ③ 玉ねぎを残しベーコン・パプリカ・アスパラを取り出し水 2 カップとコンソメを加えフタをして弱火で 5 分加熱します。
- ④ 塩・こしょうして、取り出しておいたベーコン・パプリカ・アスパラを戻し入れひと煮たちしたらできあがり。