

ふらの野菜を使った 逸品レシピ紹介

オニオンスープ



材料

JAふらのノンオイルソテーオニオン	2瓶
水	800cc
ベーコン(1cm角に切る)	90g
パセリ	少々
コンソメ	50g
塩、こしょう	少々
クルトン	お好みで
醤油(かくし味)	少々

作り方

1. 鍋に水を800cc入れる。
2. 1にノンオイルソテーオニオンとベーコンとコンソメをいれて、火にかける。
3. 塩、こしょうで味をととのえる。
(おすすめポイント…かくし味に醤油を数滴♪)
4. スープ皿に入れ、クルトンとパセリで彩りを添える。

JAふらの女性部考案レシピ

[ふらの野菜を使った逸品レシピ集へ](#)