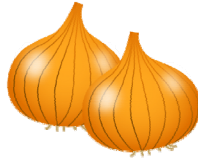


オニオンスープ

(所要時間:約1時間)



【作り方】

【材料】1人前

- ・玉ねぎ … 30g(約1/4個)
- ・にんじん … 10g
- ・コンソメ顆粒 … 5g
- ・油 … 適量
- ・塩 … 適量
- ・コショウ … 適量

【調理道具】 5~8人用

- ・まな板 … 2枚
- ・包丁 … 2丁
- ・おたま … 1本
- ・フライ返し … 1本
- ・計量カップ … 1個

【食器】

- ・おわん … 食数分
- ・スプーン … 食数分

①材料と調理器具を確認します。

②玉ねぎとにんじんの皮をむきます。

③玉ねぎは薄くスライスに、にんじんはみじん切り、もしくはちょう切りにします。

④かまどに火をおこします。

まず太めの薪を横向きに置き、その手前に軽く丸めた新聞紙を置きます。

新聞紙の上に、薄い薪をハの字になるように置きます。

新聞紙に火をつけ、薪が燃え始めたら少しずつ太い薪を足していきます。

⑤鍋に油をひき、火にかけます。

⑥鍋が温まったら、玉ねぎとにんじんを炒めます。

⑦玉ねぎの色が透明になってきたらお水(200cc×人数分)を入れて、煮込みます。

⑧沸騰したらコンソメ、塩、コショウで味付けをします。

⑨器によそって完成です！

