

基本のコンソメスープ



材料（2人分）

- 玉ねぎ…………… 1/2個
- にんじん…………… 3cm程度
- ベーコン…………… 1枚
- コンソメキューブ…………… 1個
- 水…………… 400ml
- 塩コショウ…………… 少々

作り方

1. 玉ねぎは繊維に沿って薄切りにします。人参は皮をむき、厚さ2～3ミリの「いちょう切り（半月切りの半分）」にします。ベーコンは1cm幅に切ります。
2. 鍋に、水、人参、玉ねぎを入れて中火にかけます。
3. 沸騰したら、ベーコンとコンソメを入れます。火を少し弱め（弱火～中火）、人参が柔らかくなるまで3～4分煮ます。
4. 最後に味見をします。味が薄ければ塩・コショウで調整してください。器に盛り付け、あればパセリなどを振って完成。

メモ欄

