

きのこのスープでほっこり秋時間

まいたけの簡単オニオンスープ



🍴 1人前/約131kcal

🕒 調理時間/約10分

🥕 材料 (2人分)

雪国まいたけ・・・1パック

玉ねぎ・・・1/2個

サラダ油・・・大さじ1

麩・・・2枚

パセリ (みじん切り)・・・少々

水・・・600cc

【A】

コンソメスープの素 (顆粒)・・・小さじ1

塩・・・少々

こしょう・・・少々

バター・・・10g

🍴 作り方

- 1 雪国まいたけは食べやすい大きさにさき、玉ねぎは薄くスライスする。
- 2 フライパンにサラダ油を熱し、玉ねぎをきつね色になるまで炒める。さらに雪国まいたけを加えてサッと炒める。
- 3 (2)に水とAを加え、ひと煮立ちしたら器に盛る。から焼きにした麩をのせ、パセリをちらしてできあがり。

Point

玉ねぎはきつね色になるまで炒めて甘みを出しましょう。今回は麩を使用しましたが、フランスパンでもOKです。