たまねぎのレシピ

丸ごと玉ねぎの煮物



材料（2人分）

たまねぎ2個　コンソメ1個　水400ml　塩こしょう少々

作り方

1. 皮をむき、上に十字の切り込みを入れる
2. 鍋に水とコンソメ、玉ねぎを入れ弱火で20分煮る
3. 味を見て、塩こしょうでととのえる

スプーンで崩しながら食べます