まるごと玉ねぎのスープ

調理時間: 40分 カロリー: 130kcal



〈材料〉(1人分)

玉ねぎ	中1個
ベーコン	2枚
水	300cc
顆粒コンソメ	小さじ1/2
塩・こしょう	少々

〈作り方〉

- 1 玉ねぎは皮をむき、ベーコンは細切りにします。
- 2 炊飯器に玉ねぎ、ベーコン、水、コンソメ、塩、こしょうを 入れます。
- 3 炊飯器のスイッチをオン。
- 4 お好みでパセリのみじん切りを散らして完成です。