

# 玉ねぎ丸ごと肉詰めスープ

えみーさん考案



## ●材料(4人前)●

玉ねぎ …4個

ウィンナー …8本

豚ミンチ …100g

乾燥パセリ …適量

☆卵 …1個

☆パン粉 …大さじ1

☆牛乳 …大さじ1

☆塩こしょう …適量

ピザ用チーズ …適量

片栗粉 …少々

水 …400cc

ブイヨン(コンソメ) …大さじ2

## ●作り方●

- ① 玉ねぎの上部を少し切り落とし、スプーンで中をくり抜く。器となる方はとっておき、残りはみじん切りにする。
- ② ミンチと☆の材料をボウルに入れ、捏ねる。
- ③ 玉ねぎの中に片栗粉を振り②を詰め、ピザ用チーズをかける。
- ④ 鍋に水とブイヨンを入れ、よく混ぜる。そこに玉ねぎを入れ、蓋をして弱火で20分～30分煮る。
- ⑤ 残り3分くらいになったら、ウィンナーを④の鍋に入れる。
- ⑥ 器に盛り付けて、パセリを散らして完成！

## ●考案者のコメント●

弱火でコトコト煮ることで、箸がすっと通る柔らかさに！

スープまで美味しくいただけます。