



Miccoさん投稿

たまねぎ丸ごとトマトスープ



材料・分量

1 たまねぎ	中2個
2 ベーコン	3~4枚
3 トマトジュース	200ml
4 コンソメ顆粒	小1/2
5 塩	少々
6 とろけるチーズ	2枚
7 パセリのみじん切り	適宜

トマトジュースを使って圧力調理。とろとろのたまねぎと、上に乗せたチーズが抜群の組み合わせです。

準備時間 **5** 分 + 調理時間 **15** 分

総調理時間 **20** 分

ジャンル **洋風** | **2** 人分

調理手順

使用ボタン



- 1 ベーコンは4等分くらいの大きさに切る。たまねぎは皮を剥き、下になる面に十字に半分くらいまで切り込みを入れる。
- 2 ベーコンを軽く炒める。 炒める
- 3 2に、トマトジュース、コンソメ顆粒、塩少々、たまねぎの順に入れる。「圧力調理」で15分加熱。 圧力調理
- 4 15分後、ブザーが鳴ったら蓋をあけ、とろけるチーズを1枚ずつ乗せる。蓋をしめて、余熱でチーズを溶かす(約1分)。
- 5 1分後、チーズがとろけていれば出来上がり
♪ お皿に盛り、パセリのみじん切りを散らす。