

# タマネギの蒸し煮



## 材 料(4人分)

- ・タマネギ・・・・・・・・・・ 2個
- ・ベーコン・・・・・・・・・・ 100g
- ・チキンスープの素・・・・・・・・ 1個
- ・白ワイン・・・・・・・・・・ 1/2カップ
- ・ローリエ・・・・・・・・・・ 1枚
- ・パセリ・・・・・・・・・・ 少々
- ・塩・こしょう・・・・・・・・ 少々
- ・しょうゆ・・・・・・・・・・ 少々

## 作り方

- ①タマネギは芯を残して8等分のくし型切りにする。
- ②ベーコンは1cm幅に切る。
- ③鍋に①、②、チキンスープの素、白ワイン、ローリエ、塩、こしょうを入れ、ふたをして中火にかける。
- ④蒸気が上がってきたら弱火にし、20~25分蒸し煮にする。
- ⑤仕上げにしょうゆで味を調える。
- ⑥器に盛り、みじん切りにしたパセリをふる。