

たまねぎ柔らか煮



【材料】 1個分

たまねぎ…1個
(270~280g)
コンソメ(顆粒)
…小さじ2(5.2g)
水…100cc



【作り方】

- 1 たまねぎは皮をむき芯の部分に十字に切れ目を入れる。(隠し包丁)
- 2 高密度ポリエチレン製の袋に材料を全部入れる。
- 3 袋をねじりながら空気を抜いて上の方で縛る。
- 4 ふきんまたはお皿を敷いた鍋に湯を沸かし、沸騰したら中火にして3を入れ、ふたをして30分湯せんする。
- 5 袋から出すか、結び目を切って袋のまま食器にのせて、盛り付ける。



ワンポイントアドバイス

- より柔らかく仕上げたい場合は、湯の中で余熱時間を15~20分程度とってください。