

# 新たたまねぎのスープ

## 材 料

小ぶりのたまねぎ 440g  
コンソメ 5g×4コ  
パセリ 少々  
水 1,050cc



## 作り方

- 1 鍋にすべての材料とパセリの茎を入れ（写真 1）、沸騰するまで強火にかける。
- 2 沸騰したら弱火にして、玉ねぎに火が通るまで煮る。
- 3 味を見て、足りなければ塩を入れる。
- 4 パセリを細かく刻み、散らして出来上がり。



# きゅうりの冷やし汁

## 材 料

きゅうり 1kg  
だし（だし昆布煮干し、干しいたけ）  
お玉 8杯（1杯 70cc→560cc）  
みそ 大さじ山盛り2  
大葉 細切り適量  
塩 適量



## 作り方

- 1 だしは、あらかじめ作って冷やしておく。
- 2 きゅうりは薄切りにして塩でもみ（写真 1）、しばらく置いたらよく水をしぼる。
- 3 1、2、みそ、細切りにした大葉（写真 2）をよく混ぜる。
- 4 1人分ずつお椀に盛る。

だしのかわりにえごまを炒ってすり鉢でよくすり、みそを入れて冷たい水で割って作ってもよい。

