

お料理レシピ

# むぎのたね

2023.11.10 No. 258

野のはな空のとぴ保育園

料理名 ミルクオニオンスープ

玉ねぎのやさしい甘さとバターが食欲を誘います。薄力粉を使い軽くとろみが付くので、これからの季節は体が温まります。朝ごはんにもどうぞ。

## 材料（4人分）

・玉ねぎ	1個	・牛乳	180ml	・薄力粉	大さじ1
・バター	大さじ1/2	・出汁	400ml	・塩	適宜

- ① 玉ねぎは、食べやすい長さで薄めにスライスする。
- ② 鍋に①とバターを入れ、中火で柔らかく透明になるまで炒める。
- ③ ②を弱火にして薄力粉を加え、玉ねぎ全体に絡める。
- ④ ③に出し汁を入れ、中火にかけ出し汁が温まったら、牛乳を加えさらに温める。塩で味を整え出来上がり。

