

オニオンスープ



材料(4人分)

- | | |
|----------------------|-------|
| ・はにかみや特製の炒め玉ねぎ | 50g |
| ・水 | 600cc |
| ・コンソメ | 2袋 |
| ・塩 | 少々 |
| ・こしょう | 少々 |
| ・粉チーズ | |
| ・クルトン(もしくは焼いたフランスパン) | |

作り方

- 1、鍋に水、コンソメを用意し鍋に入れ温めます。
- 2、はにかみや特製の炒め玉ねぎを加えてさらに温めます。
- 3、塩こしょうを加えて味を調えます。器に盛り付けてお好みで粉チーズとクルトンをのせます。

カリカリに焼いたバゲットとチーズをたっぷりのせて、オーブンで焼けば、オニオングラタンスープにもなります！

はにかみや 心にやさしいキーマカレー

材料(4人分)

・はにかみや特製の炒め玉ねぎ	50g
・水	900cc
・コンソメ	2袋
・ひき肉(合挽でも豚肉でも牛肉でも鶏肉でも)200g	
・ミックスベジタブル(冷凍)	300g
・お好みのカレールー	1箱
・塩	少々
・こしょう	少々
・ごはん	

作り方

- 1、鍋に水、コンソメ、はにかみや特製炒め玉ねぎを用意し鍋に入れ温めます。
- 2、①にフライパンで炒めたひき肉を加えます。
- 3、②にミックスベジタブルも加えます。
- 4、最後にカレールーを入れます。
塩こしょうを加えて味を調えます。
器にご飯を盛り付けカレーをのせます。

温泉卵をのせてもおいしいです