



ネギのとろとろコンソメ煮

《 材料 》 (2人分)

ネギ…2本

オリーブオイル…大さじ1


水…50cc

コンソメ…5グラム

バター…10グラム

ブラックペッパー…適量

《 作り方 》

- ①ネギを5cm幅に切る。
 - ②フライパンにオリーブオイルを入れ、ネギに焼き色がつくまで中火で焼く。
 - ③水とコンソメを入れ、フライパンに蓋をして2分弱火で蒸し焼きにする。
 - ④蓋をとり、バターを入れてソースがとろっとするまで3分くらい中火で加熱する。
 - ⑤お皿に盛り付け、ブラックペッパーをかけて完成。
- 

ネギのとろとろコンソメ煮

ネギは三か所くらい焼き色をつけると
いいですよ！

