**丸々タマネギスープ**

[材料]（２人前）

・玉ねぎ　　２個

・ベーコン　２枚

・オリーブオイル　大さじ１

・水　　４００ｍｌ

・ドライパセリ　　少々

・塩コショウ　　少々

・コンソメキューブ　　１個

[作り方]

１、玉ねぎは皮を剥きヘタを取っておく。

　　玉ねぎの根の方に×印に切り目を入れて、塩コショウをふり

　　１つずつラップで包み、電子レンジで５~７分温める。

２、ベーコンを細切りにします。

３、熱した鍋にオリーブオイルを入れベーコンを中火で炒める。

４、電子レンジで温めた玉ねぎを汁ごと入れます。

５、水とコンソメを入れて１５分程度煮込みお皿に入れパセリを振ります。完成。