

# QUEEN'S RECIPE from



# Instagram



玉ねぎの主張がとまりません!!  
鶏と玉ねぎの絶品スープ!

## ダブル玉ねぎの肉詰めスープ

### 材料(2人分)

淡路島産玉ねぎのスープ ……2袋	水 ……150ml
新玉ねぎ ……1個	塩 ……小さじ1/4
片栗粉 ……適量	パセリ(みじん切り) ……適量
鶏ひき肉 ……150g	粗びき黒こしょう ……適量
「しょうがすりおろし」 ……小さじ2	パルミジャーノ ……適量
A 塩 ……小さじ1/4	
L こしょう ……少々	

### 作り方(調理時間:約40分)

- 1 玉ねぎは横に2等分して肉を詰める部分をくりぬき、片栗粉をはたいておく。
- 2 ①のくりぬいた部分の玉ねぎはみじん切りにする。
- 3 鶏ひき肉、A、②をボウルに入れて粘りが出るまでよく混ぜる。
- 4 ①の玉ねぎに③を詰める。
- 5 淡路島産玉ねぎのスープを600Wのレンジで表記通り温め、鍋に入れて、水、塩を入れて混ぜる。④の玉ねぎを並べて蓋をして火にかける。
- 6 約25分程度加熱し、皿に盛付け、パセリ、粗びき黒こしょうをかける。
- 7 さらに、パルミジャーノを削りながらかける。



〈レシピ使用商品〉  
ISETAN MITSUKOSHI  
THE FOOD  
淡路島産 たまねぎのスープ