

玉ねぎと生姜のスープ。



作りかた

1. 大きくて深めの耐熱ボウルに玉ねぎ、しょうが、コンソメスープの素、水を入れ、かるくラップをする。
2. ①をテーブルプレートの中央に置き **219 玉ねぎと生姜のスープ。 by ラビー** で加熱する。
3. 加熱後、しょうゆを加えかき混ぜ、器に盛りパセリを散らす。

加熱の目安

加熱：約30分

1回に作れる分量

1~4人分

使用付属品



テーブルプレート
底面

カロリー

40kcal

塩分

1.9g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-W10A対応レシピです。

材料	1人分	2人分	3人分	4人分
玉ねぎ	1/4個(約50g)	1/2個(約100g)	3/4個(約150g)	1個(約200g)
しょうが(せん切り)	5g	10g	15g	20g
コンソメスープの素	3/4個	1・1/2個	2・1/4個	3個
水	300mL	600mL	900mL	1200mL
サラダ油	小さじ1/4	小さじ1/2	小さじ3/4	小さじ1
しょうゆ	小さじ1/4	小さじ1/2	小さじ3/4	小さじ1
パセリ	適量	適量	適量	適量

コラボメニューのコツ

容器は大きくて深めの物を

直径約25cm(内径約22.5cm)、深さ約10cm、重さ耐熱ガラスボウル 約1.0kg、耐熱プラスチックボウル 約200gの広口耐熱ボウルが適しています。

ラップのかけかたは

1枚だけかるくかけてください。複数枚重ねてかけると正しく温度が測れません。