

\ Let's cook! /

料理名

作った写真を
はり付けてみよう



コメント

材料：4人分

- 人参：500g
- 玉ねぎ：1個
- 生姜：一片
- 鶏ガラスープの素：適量
- オリーブオイル：大さじ1
- 塩：適量
- こしょう：適量

作り方

1. 人参と玉ねぎはみじん切りにし、生姜はすりおろします。
2. 鍋にオリーブオイルを熱し、玉ねぎと生姜を炒めます。
3. 人参を加えて炒め、鶏ガラスープの素と水を加えて中火で30分ほど煮ます。
4. ミキサーにかけて滑らかにし、塩とこしょうで味を調えます。