料理名	玉ねぎの丸ごと煮

小さめの新玉ねぎのレシピです。骨付き肉を入れればメインのおかずになります。ベーコンやウインナーなどを入れて副菜として食べる事もできます

材料	4人分	作り方	調理時間 2時間位
玉ねぎ　小さい方が炊きやすい	4～8個	1.	鍋に昆布を敷き、皮をむいた玉ねぎとだしになるものと玉ねぎがかぶる程度の水を入れて火にかける
だしになるもの　ベーコン			
ウインナー		2.	沸騰したら落し蓋をして、塩を加え、弱火に落として1～1.5時間ゆっくりと炊く。
骨付き肉			
殻付き海老等		3.	塩胡椒で味を調え、汁ごと器に盛りつける。彩に季節の野菜を添えてもよい。（写真は茹でたそら豆）
だし昆布			
水			
塩・胡椒			