



北もみじ2000で作ろう！

オニオングラタンスープ



簡単



50分



【材料】4人分

- たまねぎ2個
- バター20g
- フランスパン(薄切り) 4枚
- 溶けるチーズ大さじ4
- イタリアンパセリ 適量
- A (ベイリーフ1枚、
水600ml)
- 固形スープの素1個
- 塩 適量

【作り方】

- 1 たまねぎは繊維に垂直に薄切りする。小鍋にバターを入れて火にかけ、たまねぎを炒める。
- 2 一つまみの塩をしてから、20~30分ほど濃い茶色になるまでじっくり炒める。
(途中数回大さじ1の水を加えて鍋肌の焼き色をこそげ落としながら炒める。)
- 3 Aと 固形スープの素を加えて沸騰したら弱火にして2~3分煮る。
- 4 味をみて塩をしてから耐熱の器に盛り付ける。バケットを1枚ずつとチーズをのせてトースターでチーズが溶けるまで焼く。仕上にイタリアンパセリを散らす。