

# 木二木の クワタの スパイス

## ・材料(6人分)

- ・玉ねぎ 3個 ・チキンストック(お取物可) 1ℓ
- ・コンソメストック(お取物可) 1ℓ ・オリーブオイル 180ml
- ・塩 小さじ2 ・ブラックペッパー 適量
- ・パセリ 1/4 ・ローマのチーズ 100g

## 作り方

1. 玉ねぎは1と2mmにスライスする  
フライパンにオリーブオイル150mlほど注ぎ玉ねぎも入れ強火で炒める  
全体に油がまわったら塩を加える(混ぜながら炒め、焼き色をつけながら炒める)
2. とろとろ濃いつぶ茶色になてきたらストックを150mlほど注ぎ煮詰める  
ストックを150mlほど足して煮詰める作業を3回、4回繰り返す  
オイルも足りていく。玉ねぎがとろりとやわらかくなると茶褐色になれればOK
3. 深鍋に移して残りのストックを注ぎ火にかける。煮立ったらアケを取る  
"ブラックペッパーは大きめに入ると美味しいです"
4. パセリを厚紙で切りトースターで2分ほど焼く
5. カップにストックを注ぎ、焼いたパセリとストックの上にとろとろのチーズをのせる  
オリーブオイルを注ぎ、トースターで1分ほど焼く。チーズが溶けて焼き色がか  
つたら出来上がり