

<材料2人分>

- ◎ 玉ねぎ 1コ ◎ バター 大さじ1
- ◎ 水 2カップ ◎ 顆粒コンソメ 小さじ2
- ◎ 白ワイン 50cc ◎ 塩、こしょう 適量
- ◎ とろけるチーズ 2枚 ◎ パセリ 適量
- ◎ もち 2コ

<作り方>

1. 玉ねぎは、皮をむき、うす切りにする
2. フライパンにバターを入れ、弱火にかける。玉ねぎを炒め、あめ色になるまで炒める
3. ②に水とコンソメ、白ワインを加え、塩、こしょうをし、中火〜弱火で10分ほど煮る。別の鍋で、もちをゆでる
4. 耐熱の器に③を注ぎ、もちをのせ、チーズのせ、焼き色がつくまでオーブントースターで焼く。焼けたら、パセリのみじん切りをちらす

もち入り

オニオングラタン スープ

パンの代わりに"もち"を使ってアツアツさどうぞ

"Point"

玉ねぎは、じっくりと炒める
焦げや油の焦りは禁物
じっくりと弱火で時間を
かけて、あめ色にしていく。