栄養学科の学生が
考えました！

たまねぎレシピ

チーズが
とろ～り

【あったかオニオングラタンスープ】





材料(2人分)

- 玉ねぎ　200g(1個)
- ベーコン　30g
- 有塩バター　20g
- 水　400ml
- コンソメ　小さじ2
- 塩　少々
- こしょう　少々
- パセリ　少々
- フランスパン　4切れ
- ピザチーズ　30g

所要時間
30 MIN

作り方

①玉ねぎは薄切りにする。フランスパンは200℃に予熱したオーブンで3分焼く。
③鍋にバターを熱し玉ねぎを炒める。火が通り始めたらベーコンを加え、玉ねぎがあめ色になるまで中火で炒める。
③②に水とコンソメを加えて強火で熱し、沸騰したら火を止める。塩・こしょうで味を調える。
④耐熱容器にスープを注ぎ、フランスパンとピザチーズをのせる。220℃のオーブンで約8分焼き、パセリを散らして完成。