

## 貯蔵向き玉ねぎ「新きぬ」を使った オニオングラタンスープ

<< 貯蔵した玉ねぎならではの極甘スープ! >>

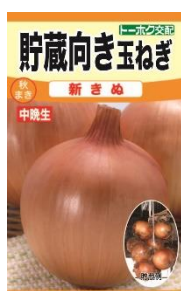


### ----- 材料（2人分） -----

|              |       |
|--------------|-------|
| 貯蔵した新きぬ玉ねぎ   | 2 個   |
| ニンニク         | 1/2 個 |
| チキンブイヨン      | 500ml |
| バター          | 30g   |
| 1 cm 厚さのバゲット | 2 枚   |
| グリエールチーズ     | 50g   |
| 塩            | 適量    |
| ホワイトペッパー     | 適量    |
| パセリのみじん切り    | 適量    |

### ----- 作り方 -----

- ① 新きぬ玉ねぎは、繊維に沿って薄切りにする。
- ② バゲットはニンニクの切り口をこすりつけ、トーストする。
- ③ 鍋に①とバターを入れ、強火にかける。玉ねぎの水分が飛んだら弱火に落とし、あめ色になるまで約 30 分間炒める。
- ④ チキンブイオンを注ぎ、沸騰したら弱火で 10 分ほど煮込む。塩・胡椒で味をととのえる。
- ⑤ ④を耐熱容器に入れ、②を浮かべる。上にグリエールチーズをおき、200℃のオーブンで 10 分強焼く。パセリのみじん切りを散らす。



### ※POINT

玉ねぎはあめ色になるまで炒める。  
オーブントースターでも出来ます。