

オニオングラタン風スープ

エネルギー:174kcal(1人分)



* 材料と分量 * (分量は4人分です)

たまねぎ	2個
バター	20g
ビーフブイヨン	大さじ1
水	カップ4
塩	小さじ3/4
こしょう	少々
フランスパン	1cm厚さ4枚
にんにく	少々
オリーブ油	少々
ミックスチーズ	70g

* 作り方 *

- (1) たまねぎを薄切りにし、フライパンにバターを溶かし、(1)のたまねぎをあめ色になるまで炒める。
- (2) (1)に水、ビーフブイヨンを加えてコトコトと煮る。塩、こしょうで味を調える。
- (3) フランスパンに、にんにくの切り口をこすりつけて風味をつけ、オリーブ油をぬり、チーズをのせてオーブントースターで焼く。
- (4) スープを器に注ぎ、パンを浮かべる。

(1)



(2)



(3)



(4)

