

新玉ねぎのオニオングラタン風スープ



材料（4人分）

新玉ねぎ	2～3個
オルチョサンニータ	大さじ4～
塩	小さじ1
固形スープなど	適宜（通常使うより少なめに）
水	800cc
とけるチーズ	大さじ2
バケット薄切り	4枚（にんにく）
パセリ	少々

作り方

- 1) 新玉ねぎを薄くスライスする
- 2) 鍋にオルチョサンニータをたっぷり注ぎ玉ねぎを炒める
全体にオイルが回ったらすぐにきつめに塩をする
- 3) とろとろするまでいたまったら（1/10になるまで）水、固形スープ素を加えて
ふたをしてよく煮る（固形スープは少なめに入れる）
- 4) バケットを薄くスライスしトーストしておく（ニンニクをこすりつけておく）
- 5) スープにパンを浮かべ、とけるチーズを乗せてふたをする
- 6) チーズが溶けたら出来上がり。バケット・チーズが崩れぬようにスープ皿に盛る
- 7) パセリを散らす