

## ビストロ風オニオングラタンスープ

合計加熱調理時間 約70分

[1人分：225kcal／食塩相当量：1.6g]

たまねぎの甘みと旨みを吸い込んだバゲットはじゅわ〜り食感！  
チーズがアクセントの食べ応え十分なスープです。



## 材料（12人分）

＜材料a＞		
新タマネギ		1500g
バター		70g
サラダ油		30g
バゲット（1.5cm幅に切る）		200g
コンソメスープ		1800cc
ピザ用チーズ		200g
パセリ（みじん切り）		適量

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

## 分量

12人分  
（直径12cmの耐熱容器 12個分）

## 設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度	風量
1	コンビ	40%	60分	150℃	—
2	ホットエア	—	5分	180℃	—
3	コンビ	100%	5分	250℃	—

## 下ごしらえ

- ・新タマネギはスライサーで繊維に逆らって薄切りにする。

## 作り方

1. 65mmのホテルパン1枚に＜材料a＞を入れ、混ぜ合わせて【設定1】で予熱後、加熱する。
2. 加熱開始から20分後、一旦取り出して混ぜ、スチコンに戻し入れる。さらに20分後、これをもう一度繰り返す。
3. 加熱完了後、2を取り出す。
4. 20mmのホテルパン1枚にバゲットをのせて【設定2】で予熱後、加熱する。
5. 耐熱容器に3、温めたコンソメスープ、4、ピザ用チーズを入れ、20mmのホテルパン2枚にのせて【設定3】で予熱後、加熱する。
6. パセリをのせる。



## 調理ポイント

◆作り方5で耐熱容器に具材を入れる際、冷めているとバゲットが必要以上にスープを吸ってブヨブヨになってしまうため、熱いものを入れること。