

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

- 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。
- 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。
- 加熱完了後、2を取り出す。
- 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。
- 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。
- 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。