

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 **112分**

[1人分：225kcal／食塩相当量：1.6g]

タマネギ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 (10人分)

<材料a>

新タマネギ	1250g
バター	58g
サラダ油	25g
バゲット (1.5cm幅に切る)	166g
コンソメスープ	1500cc
ピザ用チーズ	166g
パセリ (みじん切り)	適量

*掲載レシピはクックエブリオ ミニ専用のものとなります。

*掲載レシピは2段で検証をおこなっています。

分量

10人分
(直径12cmの耐熱容器 10個分)

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	コンビ	40%	100分	150℃
2	ホットエア	—	5分	180℃
3	コンビ	100%	7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しておく。

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のホテルパンを取り出す。
- 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。
- 加熱完了後、4のホテルパンを取り出して、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る。
- 20mmのホテルパン2枚に5をのせて【設定3】で予熱後、加熱する。
- 加熱完了後、6のホテルパンを取り出して、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。