

(簡単レシピ)

## お餅のオニオングラタンスープ



### 材料 (4人分)

切り餅……………2個  
ピザ用チーズ……………適量  
玉ねぎ……………2個  
バター……………50g  
水……………600cc  
ブイヨン……………8g  
赤ワイン……………大さじ2  
塩……………小さじ1  
ブラックペッパー……………適量

### ①

玉ねぎは繊維に沿って薄切りにする。切り餅は厚さを半分に切り、軽く水にくぐらせ、フライパンやオーブントースターで表面を焼いておく。



### POINT !

フライパンを使う場合は、油をひかずに焼くと、カリッと仕上がります。

### ②

鍋にバターを入れ、中火にかけて溶かし、玉ねぎを加えて炒める。しんなりして水分が出てきたら、ときどき混ぜながら、強めの中火でしっかりと炒める。



### POINT !

鍋肌が焦げつく場合は、少量の水を足しながら焦げつきをこそげるようにし、濃い褐色になるまで炒めましょう。

③

玉ねぎが濃い褐色になったら、赤ワインを加え、強火で煮詰める。



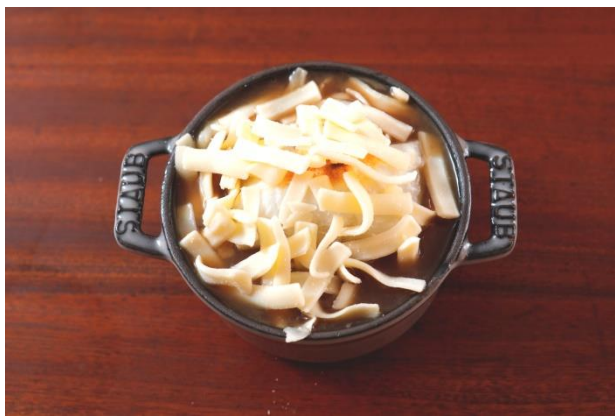
④

水を加えてフタをし、沸騰してきたらブイヨンを入れて少し煮込む。味見をして、塩で味を調える。



⑤

器によそい、①の餅とピザ用チーズを乗せる。220℃のオーブンでチーズに焼き色がつくまで5分ほど加熱。ブラックペッパーを振って完成。



### ちょっとアレンジ

フランスパンの代わりにお餅を入れたスープです。年末年始のお餅に飽きた時期に、洋風のお雑煮として食べてみてはいかがでしょうか。もちろん、通常通りフランスパンを入れてもおいしくいただけますよ。