

石窯でのおすすめレシピ

recipe

🍷 オニオングラタンスープ

■材料 5皿分■

たまねぎ・・・3個
固形ブイヨン・・・1個
水・・・500cc
塩こしょう・・・少々
バゲット(1cm厚)・・・5枚
チーズ・・・適宜
パセリ・・・適宜
バター・・・少々



①厚手の鍋にバターを溶かし薄くスライスしたたまねぎを飴色になるまで焦がさないように根気よく炒める



②香ばしく炒めたたまねぎに水を注ぎ、固形スープを加えて少し煮込む。
塩こしょうで味を整える



③耐熱のスープ皿に注ぎ分けこんがり焼いたバゲットを載せてチーズをトッピング



④200℃以上の石窯でチーズに焦げ目が付くまで焼く



⑤パセリを飾ればできあがり
たまねぎの甘みが絶妙。
あつあつをフーフーしながら召し上がれ！

- memo -

.....
.....
.....
.....
.....
.....

！ Point

- ・ 飴色たまねぎの出来がこの料理のすべて
- ・ 冷凍の炒めたまねぎを使うのもアリだが、本格的に炒めるのも楽しい
- ・ ガーリックバターを載せてバゲットに香りをつけてもgood!
- ・ くれぐれも火傷には気をつけて！

製造元 **テック堂** (株式会社マリーンテック)

商品詳細・レシピ等も公開中！

<http://www.techdo.jp>