



オニオングラタンスープ



※写真はイメージです

使った商品はこちら

クイーンズ伊勢丹オリジナル
とろけるチーズ
(シュレッドチーズ)



オニオングラタンスープ

[材料(2人分)]

とろけるチーズ(シュレッドチーズ)	80g
ハム(1cm角切り)	45g
玉ねぎ(スライス)	中1個
セロリ(スライス)	40g
じゃがいも(1cm角切り)	小半分
フランスパン	2枚
水	450ml
コンソメの素	1個
バター	15g
パセリ(みじん切り)	適量

[作り方] 調理時間:約40分

1. 玉ねぎとセロリは塩(分量外:少々)をふり、耐熱容器に入れ電子レンジで5分加熱、じゃがいもも同様に2分加熱しておく。
2. フライパンにバターを入れ熱し、1の玉ねぎとセロリを入れ焦がさないように7分炒める。
3. 2に水とコンソメを加え中火にかけ、沸騰したら火を止める。
4. 2つの耐熱容器に、3、じゃがいも、ハム、パン、シュレッドチーズを入れ、余熱した230°Cのオーブンで10分加熱する。仕上げにパセリをふる。



QUEEN'S SETAN
Original

クイーンズ伊勢丹オリジナル
とろけるチーズ(シュレッドチーズ)

香り高いコンテチーズを20%使用。
口の中に、濃厚な旨みと香ばしい
風味が広がります。

レシピ提供元: チェスコ株式会社
発行: クイーンズ伊勢丹