



オニオンクラッカーグラタンスープ

材料(2人分)

- ・ブルボン プレーンクラッカー 6枚
- ・玉ねぎ 1個 ・有塩バター 10g ・塩 少々
- ・コンソメスープ 500ml ・塩こしょう 少々
- ・ピザ用チーズ 適量 ・パセリ お好みで

作り方(所要時間:約25分)

- ① 薄切りにした玉ねぎを耐熱皿に入れ、ラップをしてレンジ500Wで約10分温め、玉ねぎをしならせる。
- ② 温めたフライパンに有塩バターと①、塩を入れ、飴色になるまで中火で炒める。
- ③ ②にコンソメスープを入れ、塩こしょうを入れて混ぜる。
- ④ ③を耐熱の器に2等分して注ぎ、上に軽くトーストしておいたプレーンクラッカーをのせたら、ピザ用チーズをのせてトースター1000Wでチーズに軽く焦げ目がつくまで1分～1分半焼く。
- ⑤ お好みで刻んだパセリをふりかける。

※調理後はお早目にお召しあがりください。
※やけどにご注意ください。



クラッカー パーティー レシピ