



## カレー風味のオニオングラタンスープ



### 材料 (2人分)

材量名	数量
玉ねぎ	1個 (200g)
フランスパン	2枚 (1cm幅スライス)
バター	10g
カレー粉	小さじ1
コンソメ (顆粒)	小さじ2
水	400ml
塩	適宜
ピザ用ミックスチーズ	40g
パセリ	適宜

### 作り方

- 【1】 玉ねぎは薄く繊維にそって切ります。フランスパンはトースターで軽く焼き色をつけておきます。
- 【2】 鍋にバターを入れ火にかけて、玉ねぎがあめ色になるまで弱火でじっくり炒めます。カレー粉を加えて全体を軽く炒めたら、水と顆粒コンソメを加えて煮込み、塩で味を調えます。
- 【3】 耐熱用のスープカップに【2】を注ぎ、焼いたフランスパンを浮かべて、その上にピザ用チーズをのせます。  
1人分につき電子レンジ(600W)で1分40秒加熱し、チーズを溶かします。  
仕上げにパセリを振ります。