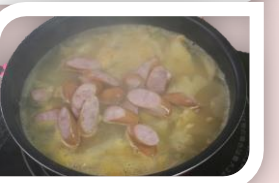


# オニオングラタンスープ



材料:オニオンコンソメの味付け肉 300g  
(鶏ムネ肉)

玉ねぎ	1個
ウインナー	4本
とろけるチーズ	適量
水	500cc
パセリ	適量
塩・胡椒	適量



玉ねぎをうす切りにする。

ウインナーを斜めにスライスする。

鍋に水と玉ねぎを入れる。

沸騰してきたら、鶏ムネ肉味付半量とウインナーを入れて、30分位コトコト煮る。

塩・胡椒で味を調える。

★塩・胡椒で味を調えた時、ちょっと薄味でもチーズと絡むと丁度よくなります。

器に盛り、チーズを乗せ、トースターで3分位、焦げ目が付いたらパセリをのせて、できあがり。

残りのお肉は焼いてね。

