



創作料理

## 仙台 麩 のオニオングラタンスープ



【材料】	分量（4人分）
仙台 麩 (5mm幅の輪切り)	1/2本
たまねぎ(薄切り)	3個
【調味料】	
バター	大さじ2
白ワイン	大さじ3
水	1L
スープの素	2個
塩・こしょう	適宜
ピザ用チーズ	50g

### 【調理方法】

1. 鍋にバターを溶かし、たまねぎを加え、あめ色になるまで炒める。さらに、ワイン・水を加え、煮立ったらスープの素を入れて塩・こしょうで味を付け、弱火で煮込む。
2. 器に1) を入れ仙台 麩 を浮かべ、チーズを散らし、オーブンで焼く。