

オニオングラタン風スープ鍋

調理時間 1人分 **20**分 **258**kca

【材料/2人前】

ソーセーシ・・・・・・・・・・・3本
キャベツ・・・・・・1/8個
たまねぎ・・・・・・1/2個
にんじん・・・・・・1/8本
水菜・・・・・・1/2株
エリンギ・・・・・・1/2パック
ローリエ・・・・・1/2枚
ピザ用チーズ・・・・・・15g
ミツカン地鶏塩ちゃんこ鍋つゆ

〈オススメの〆〉

フランスパン・・・・・・・・・適量

ストレート・・・・・・1/2袋

【作り方】

- ①ソーセージは切り込みを入れる。野菜やエリンギは それぞれ食べやすい大きさに切る。
- ②鍋に「ミツカン 地鶏塩ちゃんこ鍋つゆ ストレート」を入れ沸騰させたら、たまねぎとソーセージを入れる。
- ③たまねぎが柔らかくなったらその他の具材を入れ、 火が通ったら仕上げにピザ用チーズを全体にふり かける。
- ④程よくチーズが溶けたら出来上がり。

オススメの〆

フランスパン

フランスパンにスープをつけたり、残ったスープにちぎったパンを入れてパンリゾットにしていただく。