

寒い日にお勧め。心も体もほっこり温まる

# おもちの和風オニオングラタンスープ

## 材料 (大人2人、子ども1人分)

玉ネギ……………½個  
ベーコン……………3枚  
ゴボウ……………正味50g  
角切りもち……………2~3個  
トマト……………1個  
A [ だし……………2½カップ  
みりん……………大さじ2  
バター……………10g  
みそ……………大さじ2½  
ピザ用チーズ……………大さじ5~6  
万能ネギ……………1~2本  
粗びき黒こしょう……………少々



\* は子どものお手伝いポイントです。

## 作り方

- 1 玉ネギは薄切りにし、ベーコンは1cm幅に切る。  
\*ゴボウは水で表面の汚れを落としてから、まな板の上に置いてピーラーでささがき\*にし、さっと水洗いする。もちは半分の厚さに切り、トマトはスライスしておく。  
※ゴボウをささがきにするときは、十分な長さのある物を使い、端をしっかり持って行いましょう。
- 2 なべにバターを中火で熱して玉ネギをいためる。しんなりしたらベーコンを加えてさらにいため、続けてゴボウも加えていためる。Aを加え、煮立ったらアクを取り、5分ほど煮てからみそを溶き入れる。
- 3 耐熱容器に2を入れ、\*もち、トマト、ピザ用チーズを載せる。180℃に予熱しておいたオーブンで10分焼く。
- 4 小口切りにした\*万能ネギを散らし、粗びき黒こしょうを振る。子ども用にはこしょうは控えめに。

Close up!

1人分の耐熱容器を使うと作りやすいでしょう。具に対してスープの量が多すぎると、上に載せるもちやトマトがスープに沈んでしまいます。具とスープの量のバランスを考えて容器に入れましょう。写真くらいの配分がベスト!



お正月のおもち活用レシピ! 歯ごたえたっぷりのゴボウと、バター、みそ、チーズ……絶妙な組み合わせで、リピートしたくなるおいしさです。

案・料理・スタイリング/中村陽子 撮影/田口周平



※レシピを「おやこCAN」ホームページでも紹介しています。  
<http://oyakocan.jp/>