

オニオングラタンスープ



材料) 2人分

鶏のひき肉 (もも肉) 250g

白ネギの青い部分1本分

生姜の皮5g

水1000cc

日本酒大さじ1

玉ねぎ1個

ニンニクみじん切り1個分

サラダ油大さじ2

チキンスープ500cc

塩小さじ1/2

胡椒適量

シュレッドチーズ50g

焼き麩2個 水に漬けて絞る。

作り方)

1. 鍋に白ネギの青い部分、生姜の皮などを入れ、ひき肉を入れて日本酒、水を注ぎ、よくほぐして火にかける。
2. 沸騰したらアク、脂などをしっかりと引き、スープの表面がフラフラと騒ぐくらいの火加減で20分ほど煮る。ざるにペーパーシートなどを引いて静かに漉す。約500ccのチキンスープが完成します。足りなければ水を補ってください。
3. 玉ねぎは天地を落とし、縦半分に分けて皮を剥き、繊維に沿って薄切りにする。フライパンに入れ、サラダ油を注いで火をかけ、油が回って透き通ってきたらニンニクを加えてたまにかき混ぜてきつね色になるまで炒める。焦げてしまったものは取り除くと良い。
4. チキンスープ100ccほどを加えてよく混ぜ、とろりと乳化させる。残りのチキンスープを加えて塩、胡椒をして味を整え、焼き麩の水気をしっかりと絞って加え、1分ほど煮込んで火を止める。
5. カップなどに注ぎ、麩を上置き、その上にシュレッドチーズをたっぷりにかけて220度ほどのオーブンで10分から15分ほど焼く。クツクツと沸騰し、チーズが良い焦げ色になるまで焼く。