



ツナの油でうまみアップ！「ごはんのピザ」のつけ合わせに

## 簡単！オニオングラタンスープ

### 材料（4人分）

玉ねぎ	1と3/4個
ツナ缶の油	1缶分
水	200cc
コンソメ	小さじ2
塩こしょう	適量
スライスチーズ	1枚

### 作り方

- ①玉ねぎを薄切りにする。
- ②ツナ缶の油を入れた鍋に①を入れ、少し焦げ色がつくまで、ふたをしながら中火で10分ほど炒め煮する。
- ③水を入れて煮立たせ、コンソメ、塩こしょうで味つけする。
- ④器に盛って、スライスチーズをのせて、オニオングラタン風にする。

### ワンポイント

ツナの油は色々な具材の炒め物にも使えます。

「ごはんのピザ」で使うツナ缶のです。つけ合わせにいかがですか。