



缶詰で作るひと手間かけたレシピ

# あっあっクリームパンゲラタン

濃厚かつなめらかなスイートコーンの  
味わいと、つぶつぶコーンの食感が大人気です。

つぶ入りコーンスープ  
165g



## 【材料】 1人前

つぶ入りコーンスープ	1缶
バター	10g
玉葱スライス	1/4ヶ
粗挽きソーセージスライス	2本
白ワイン	20cc
バケット (2~3cm角切り)	適量
ミックスチーズ	お好み
パセリのみじん切り	適量

## 【作り方】

1. 鍋にバターを入れ玉葱とソーセージを中火で炒め、白ワインを注ぎ少々煮詰める。
2. (1) の鍋の中にコーンスープを入れ温め、更にバケットを加え混ぜ合わせ、スープが浸透したら、グラタン皿に移し、ミックスチーズをのせ、オーブンで少々焼き色がつくまで焼く。

## 【ポイント】

パンは固くなったものでも大丈夫です。(冷凍しておくとも便利です)



缶詰で作るひと手間かけたレシピ

# 10種野菜のシーフードソーススパゲッティ

10種類の野菜の旨味を凝縮し  
なめらかでクリーミーに仕上げた逸品です。

10種野菜のクリームスープ  
160g



## 【材料】 1人分

10種野菜のクリームスープ	1缶
ヤリイカリング	お好み
小海老	お好み
むきアサリ	お好み
本シメジ	1/4パック
ニンニク (みじん切り)	半カケ
オリーブオイル・白ワイン	各適量
塩・胡椒	各適量
ゆでパスタ	160g
パセリのみじん切り.....	適量

## 【作り方】

1. フライパンにオリーブオイルを入れ、ニンニクを炒め、香りが出てきたらヤリイカ・むきアサリ・本シメジをソテーし、白ワインを注ぎ全体に火を通す。
2. (1) の中に10種野菜のクリームスープを入れ、中火で煮込み、塩・胡椒で味を整え、ゆで上げたパスタを加え、1～2分間パスタに味を含ませて、皿に盛り付け、パセリのみじん切りを振る。

## 【ポイント】

ゆでパスタ 160g は、スパゲッティ (乾麺) 約 80g に相当します。



缶詰で作るひと手間かけたレシピ

# オニオングラタンスープ

上品な甘みとコクがさわやかな後味を  
さそうオニオンスープです。

オニオンスープ  
160g



## 【材料】 1人分

オニオンスープ	1缶
バケット (6mm)	1枚
溶けるチーズまたはパルメザンチーズ	1枚
パセリのみじん切り.....	適量

## 【作り方】

1. 鍋にオニオンスープを入れ、沸かし、耐熱の器に注ぐ。
2. (1) の上部にバケットを浮かし、その上にとろけるチーズをのせ、オーブンで焼く。  
仕上げに、パセリのみじん切りを振る

## 【ポイント】

パンはオーブントースターでこんがり焼いておきましょう。

スープが熱いうちに容器に注ぎ、パンをのせます。

※スープが冷めてからパンをのせると、必要以上にパンがスープを吸ってしまい、パンのサクサクとした食感が楽しめませんので注意してください。

*The New Otani*