オニオングラタンスープ

調理時間 60分　かき混ぜウイング

«材料» 3~4 人分

・玉ねぎ (繊維を断つよう薄切り)	中 2 個
・バター	30 g
・コンソメキューブ	2 個
・水	600ml
・フランスパン（1.5 ㎝薄切り)	4 切
・溶けるチーズ	適量
・こしょう	少々

1. 玉ねぎを耐熱容器に入れ電子レンジで 8 分加熱する
2. 鍋に 1. の玉ねぎとバターを入れ、
かき混ぜウイングを取り付け「手動モード」45 分・120℃でスタート
（玉ねぎの水分量や切り方によって、 焦げ付くことがあるので 30 分以降は注意をしてください）
3. ピピピと鳴ったら蓋を開け、 水とコンソメキューブを入れ「手動モード」8 分・100℃で再スタート
4. 3. の間に切ったフランスパンに溶けるチーズをのせ、 トースターで焦げ目がつくまで焼く
5. 器にスープを盛り、 4. のバケットをのせて、 お好みでこしょうを散らせば完成

調理時間 27分　かき混ぜウイング

かぼちゃのポタージュ

«材料» 3~4 人分

・かぼちゃ（薄切り)	1/4 個
・玉ねぎ（薄切り)	1/2 個
・水	250ml
・コンソメ	小さじ 1
・ローリエ	1 枚
・牛乳	250ml
・バター	10 g

1. 鍋に牛乳以外の材料を入れる
2. かき混ぜウイングを取り付け、「手動モード」20 分・120℃でスタート
3. ピピピと音が鳴ったら蓋を開け、 かぼちゃを潰し、 牛乳を入れる
4. 蓋をし「手動モード」7 分・70℃で再スタート