**『新玉ねぎの蒸し焼き　炭焼き職人のスープ仕立て』**

「材料」

新玉ねぎ・・・２個

（皮を剥いて底を平らにし、上：下＝３：７になるように切る）

塩・・・少々

（ソース）

卵（L）の黄身・・・１個分

生クリーム・・・７０cc

パルメザンチーズ・・・大２

塩・・・少々

（具）

ベーコン・・・１５g（１cm角に切ります）

ホーレンソウ・・・５０g（２cm長さに切ります）

塩、コショウ・・・少々

卵（L）白身・・・１個分

（スープ）

顆粒コンソメ・・・１個

水・・・３００cc

（トッピング）

生ハム・・・少々（千切りにしておく）

黒胡椒・・・少々

パセリ・・・少々（刻んでおく）

「作り方」

1. 下の方の玉ねぎの中を外側２〜３層残してくり抜きます。

（底に穴が開かないように注意します。）

（くり抜いた中身は細かく刻んで取っておきます）

1. 玉ねぎに塩を振り、しばらく置きます。
2. 玉ねぎから水分が出てきたら、スープの材料でコトコト煮ます。
3. 具を炒めます。しっかり味をつけたら卵白を加えてまとめます。
4. ボウルに黄身とソースの材料を入れ、湯煎にかけ、とろみがつくまで混ぜます。
5. 柔らかくなった玉ねぎを取り出し、くり抜いた方の玉ねぎに④の具を詰めます。
6. 上の部分と一緒に器に盛り、黄身のソースをかけます。
7. コンソメスープの味を調えてまわし入れ、生ハムをのせ黒胡椒と刻んだパセリをかけて完成です！