



オリジナルレシピ

野菜工房 店長
Jr.野菜ソムリエ
山本 祥恵



『簡単玉ねぎドレッシング』

◆ 用意するもの ◆

- 玉ねぎ・・・小1個
- エキストラバージンオリーブオイル・・・大さじ3
- 菜種油・・・大さじ4
- すし酢・・・大さじ4（なければ、酢・・・大さじ3、砂糖大さじ1）
- 醤油・・・大さじ1
- 塩こうじ・・・大さじ1（なければ、天然塩・・・少々）
- ハーブソルト・・・少々（なければ、塩胡椒・・・少々）

◆ 作り方 ◆

- ① 玉ねぎは、皮をむき、4等分くらいに切っておく。
※ 玉ねぎは辛いので、少し電子レンジにかけるか水にさらしておくと良いと思います。
（新玉ねぎの場合は、生でOK。）
（ピリリと辛いのが好きな方は生でOKです。）
- ② すべての材料をミキサーにかけて出来上がり。

空になったペットボトルなどで保存すると、使いやすいです。
使う前に、軽くふってください！

★ POINT ★

サラダはもちろんですが、魚のカルパッチョや、野菜の炒め物、焼肉のタレなどにもオススメです。

