

★おまけレシピ★ たまねぎドレッシング

★たまねぎをたっぷり使ったごちそうドレッシングで、野菜をおいしくいただきます。野菜だけでなく、お肉や魚、豆腐にもよく合う万能ドレッシングです。

材料

| | つくりやすい分量 |
|--------|-------------|
| たまねぎ | 50 g (1/4個) |
| にんにく | 5 g (1かけ) |
| 濃口しょうゆ | 36 g (大さじ2) |
| みりん | 36 g (大さじ2) |
| 酢 | 15 g (大さじ1) |
| 砂糖 | 10 g (大さじ1) |
| サラダ油 | 12 g (大さじ1) |



作り方

- ① たまねぎは、みじん切りにする。にんにくは、すりおろす。
- ② ①のたまねぎ、にんにくと、すべての調味料を小鍋に入れ、中火にかけてひと煮立ちしたら、火から下ろして冷ましておく。
- ③ お好みの野菜を切って皿に盛り、たまねぎドレッシングをかける。