新玉ねぎのドレッシング

材料

・新玉ねぎ　　１個

・ドレッシング

サラダ油	75cc
酢	75cc
みりん	50cc
酒	50cc
しょう油	50cc
砂糖	大さじ1．５

・空きビンにドレッシングの材料を全ていれて混ぜる

・新玉ねぎを薄くスライスして漬け込む

・漬け込んで半日から食べられますが、一晩漬け込んだほうがおいしい

・冷蔵庫で1週間ほど保存できます

〖 調理のポイント 〗

・普通の玉ねぎを使う場合は、スライスして30分ほど置くか水に晒して絞り、辛みを取ってから漬け込みます

・玉ねぎは半分に切って繊維に沿ってスライスするか直角にスライスするかで食感がちがいます

・サラダだけでなく豚シャブ肉や豆腐のトッピングにしてもおいしい