

# 『玉ねぎ万能ドレッシング』

## 作り方（賞味期間は冷蔵庫で約1週間です！）

- ① 玉ねぎ2個を縦に薄くスライスする。
- ② 広口のビンに、次の材料を入れます。

・砂糖	大さじ3
・塩	小さじ2
・酢	3/4カップ
・サラダオイル	3/4カップ
・みりん	1/2カップ
・酒	1/2カップ
・しょう油	1/2カップ
- ③ ②のビンに①のスライスした玉ネギを加え、よく振ります。
- ④ 必ず一晩置きます。味がマイルドになります。



\* このドレッシングを豆腐にかけ、鰹節と刻み海苔をかけてお召し上がり下さい。