

『新タマネギステーキ』

材料(2人前)

新タマネギ	1個
大葉	5枚
*しょう油	大さじ1と1/2
*みりん	大さじ1
*砂糖	大さじ1/2
*水	大さじ2
小麦粉	適量



作り方

- ① 新タマネギを1cm幅に切る。(タマネギが大きければ半分に切ってから爪楊枝を刺して1cm幅に切ります。)
- ② 大葉を千切りにして水にさらした後、水を切っておく。
- ③ 玉ねぎにまんべんなく小麦粉をまぶす。*の調味料を混ぜ合わせておく。
- ④ フライパンに大さじほどの油を敷き、玉ねぎを焼いて、少し焼き色が着く程度に両面を焼く。
- ⑤ フライパンに*の調味料をざっと流し入れたら火を止め、玉ねぎにたれを絡める。
- ⑥ お皿に玉ねぎを並べ、その上にたっぷりの大葉を盛って出来上がり！