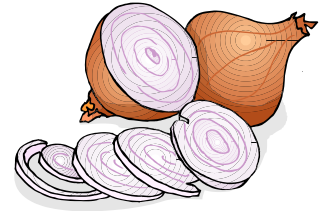


◆札幌黄の玉ねぎ味噌◆



材 料

玉ねぎ（札幌黄）	L 3個	砂糖	大さじ1
味噌	大さじ1と1/2	酒	大さじ1
ごま油	大さじ1		

作り方

- ①玉ねぎは半分に切ってから薄切りにする。
- ②耐熱皿に玉ねぎを並べ ラップして電子レンジで10分加熱する。
- ③フライパンにごま油をひき、玉ねぎを中火で炒める。
(水分を飛ばす)
- ④砂糖、酒、味噌を入れ焦がさないように煮詰める。

- ※ 最初に電子レンジをかけることで玉ねぎの甘みも増し、時間も短縮されます。
- ※ 札幌黄は加熱すると甘いので砂糖は控えめです。普通の玉ねぎの場合は砂糖を増やします。
- ※ 砂糖、味噌は好みで加減してください。
- ※ 作り置きした玉ねぎ味噌で、シーチキンや鶏肉を味付けし丼として食べても美味しいです。
- ※ ふろふき大根の味噌や、野菜の炒め物の味付けにも利用できます。