

# 札幌黄の玉ねぎ味噌

～材料～

札幌黄玉ねぎ	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



- ①玉ねぎは半分に切ってから、薄切りにする。
  - ②耐熱皿に並べて、ラップをして電子レンジで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、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。
- \* 札幌黄は加熱すると甘みが出るので、砂糖は控えめですが、お好みで調節してください。
- \* 玉ねぎみそは、ツナや鶏肉、野菜炒め、ふろふき大根などの味付けにオススメです。