



玉ねぎその物の甘みが、引き立つサッパリ味の一品です。

応用 : 玉ねぎ約2cm幅、ピーマン約1cm幅、
ベーコン約2cm幅を、電子レンジで9分加熱。
熱い内にポン酢・削り節を掛けて混ぜ合わせると一味違った美味しさに。



蒸し玉ねぎのぽん酢かけ



～材料～

玉ねぎ 中2個 削り節 1パック
ポン酢(昆布味) 適量

作り方

- 1, 玉ねぎを4つ割りにします。
- 2, 容器に玉ねぎを入れ、
上蓋をセットし(穴2)600Wの電子レンジで10分加熱します。
- 3, 上蓋を取り、削り節・ポン酢をかけ、
まんべんなく混ぜ合わせたら出来上がり。