

私の玉ねぎドレッシング



〈材料〉 (つくりやすい分量になっています!!)

- ・玉ねぎ … $\frac{1}{4}$
- ・サラダ油 大さじ7
(オリーブオイルでもOK)

A { 酢 … 大さじ3
塩 … 小さじ $\frac{1}{2}$
練りガラシ … 小さじ $\frac{1}{2}$
しょうゆ 大さじ 2

〈作り方〉

- ① 玉ねぎはすりおろす。
- ② フタ付きの空きビンに①とAの調味料を入れよく振り混ぜる
- ③ 練りがらしが完全に溶けたらサラダ油を加えフタをし、さらに混ぜる。

★ 冷蔵庫で2週間ほど保存可能です。

