

《ねぎのマリネ》 4人分

寒川茅ヶ崎北最寄 2016. 2. 16

【材 料】

- ・長ねぎ 2～3本
- ・オリーブオイル（焼く用） 大さじ1
- ・オリーブオイル（保存用） 大さじ1
- ・塩 少々

【作り方】

- ・長ねぎを保存容器の縦の長さに合わせて切る。
- ・フライパンにオリーブオイルをひき、中火で長ねぎを焼く。
片面が焼けたら、弱火にして他の面も焼き、さらに少し蒸し焼きにし塩をふる。
- ・ねぎを保存容器に入れて、乾かないようにオリーブオイルをかける。
- ・ねぎを3～4 cmに切り、かつおぶしやかいわれを載せてしょうゆをかける。