

## 玉ねぎ漬け

2014.11 乳幼児をもつ母のグループ

### 【材料】

<漬け汁> 計 600cc  
(冷蔵保存 約 1 ヶ月)

しょうゆ	150cc
酢	150cc
砂糖	大さじ 2
塩	小さじ 1
サラダ油	100cc
みりん	100cc
酒	100cc
玉ねぎ	適宜

### 【作り方】

・漬け汁に玉ねぎをスライスしたものを容器に入れるだけ  
入れて漬ける

※1 日で食べられるが、1 週間ほど経ったほうが辛みが  
なくなる

※玉ねぎがなくなったら同じ漬け汁に玉ねぎのスライス  
足してもよい

### 【アレンジ】

- ・ローストビーフにかける
- ・サラダにドレッシングとして漬け汁をかける
- ・豚肉と炒める