

桜玉ねぎを
おいしく
食べよう！

桜たまねぎと カリカリお揚げのサラダ

● 材料 ●

桜たまねぎ 1 個

水 菜 1 束

油揚げ 1 枚

かけぽん 適量

● 作り方 ●

①桜たまねぎを薄くスライスする。

②水菜は食べやすい長さにカットする。

③油揚げをトースターで3～4分程カリッと焼いて細切りにする。

④桜たまねぎと水菜の上に③の油揚げをのせ、かけぽんをたっぷりとまわしかける。