

桜玉ねぎを
おいしく
食べよう！

とろける丸ごとタマネギ煮

● 材料 ● 4個分 ● 作り方 ●

桜たまねぎ(小さめ) 4個

水 玉ねぎが隠れる位

わが家のだし自慢 一袋

醤油 少々

MEMO

だしパックはとにかく
入れたままで、器に盛る
直前まで取り出さないで
ください。

あとはよく冷やす事♪

①水にわが家のだし自慢を入れ
5~6分煮立て、だし汁を作る。

②桜たまねぎの皮をむき、鍋に
丸ごと入れる。

③桜たまねぎが浸る位にだしを
入れ、(だしパックは入れたまま)
醤油(淡口があればキレイ)で
味付けし、弱火でコトコト煮る。

④桜たまねぎが柔らかくなったら
火からおろし、器に移して
荒熱を取る。

⑤ラップをして、冷蔵庫で完全に
冷やす。