

～葉玉ねぎのめた和え～

【材料】(2人分)

★葉玉ねぎ	2束
★白みそ	大さじ2
★酢	大さじ2
★砂糖	大さじ2
★練がらし	適量
★いりごま	適量

【作り方】

- ①沸騰した湯に一つまみ塩を入れ、葉玉ねぎを茹でます。玉の方から入れ、8～9割火が通ったら、葉の部分を入れます。
- ②茹でた葉玉ねぎは、そのままザルにあげ冷めたら3～4cmぐらいにカットし、水分をふき取ります。
- ③ボールにいりごま以外の材料を合わせ、②の葉玉ねぎを混ぜて、いりごまをかければ完成！