

新玉ねぎの醤油漬け

材料

新玉ねぎ 2~3 個

鷹の爪 1~2 本

■ 漬け汁の材料

醤油 1 カップ

水 1 カップ

砂糖 1/2 カップ

酢 1/2 カップ

梅シロップ又は梅酒大 3



作り方

1



玉ねぎは縦半分に切り、更に 4 等分に切ります。鷹の爪は種を取り、玉ねぎと一緒に耐熱容器に入れます。

2



小鍋に漬け汁の材料を煮立て、熱い内に容器に注ぎ、冷めたら冷蔵庫に入れます。

3



2~3 時間ほどで食べられますが、一晩以上漬けると味が浸みて更に美味しいです。

コツ・ポイント

玉ねぎの他、大根、人参、にんにく、きゅうりなどでも作れます。