



サウザンドレッシング

材料

- 玉ねぎ(みじん切り)1 個
- マヨネーズ 200g
- ケチャップ 200g
- 薄口醤油大さじ 2
- 砂糖大さじ 2
- 合わせ酢大さじ 2 と 1/2
- エクストラバージンオリーブオイル 20g
- 塩、ブラックペッパー(普通のコショウで可) 小さじ 1



作り方

-  マヨネーズとケチャップをボールに入れ、混ぜ合わせます。
-  みじん切りした玉ねぎを水につけ、しっかりあく抜きをしてください。あく抜きができていないと、ドレッシングが辛くなります。新玉ねぎの場合はあく抜き不要!
-  味見して辛くなければ OK です。しっかり水切りしてください。
- ブレンダーかジューサーにマヨネーズとケチャップ以外の、玉ねぎと他の調味料を入れて混ぜ合わせます。ドロツとした状態になればマヨネーズとケチャップの、ボールに移して再度混ぜ合わせて完成です。
-  濃くてドロドロな場合は、水大さじ2~3入れても OK !
(400ml 2 本分できます)