

## 新玉葱ドレッシング①

### 材料

新玉葱 1 個      砂糖大さじ 2

サラダ油大さじ 2      お酢大さじ 2

醤油大さじ 4      塩小さじ 1/3

### 作り方

- 1 材料を全部ミキサーにかけて出来上がり



## 新玉ねぎのドレッシング②

### 材料

新玉ねぎ（大 2 つか中 3 つくらい） 500g

ニンニク 2 片      酢 180cc

サラダ油 180cc      砂糖 100g

塩 40g

### 作り方

- 1 全ての材料をミキサーにかけて出来上がり。



## 新玉ねぎドレッシング③

### 材料

新たまねぎ中 1 個      砂糖小さじ 1

塩小さじ 1      醤油小さじ 1

酢大さじ 3      オリーブオイル大さじ 4

練りがらし 10cm くらい



### 作り方

1



新たまねぎはフープロの歯に負担がかからない程度の大きさにざく切りにします。

2



調味料を全部入れます。真ん中にニョロリと見えているのはチューブのカラシです。

3



たまねぎの粒々がなくなり滑らかになるまで（大体 1 分くらい）ウィンウィンして出来上がりです。

## \*りんごと新玉ねぎの手作りドレッシング④\*

### 材料 (サラダ2回分)

りんご 1/4 個      新玉ねぎ 1/4 個

にんにくすりおろし微量(隠し味)

★お酢 50 cc      ★オリーブオイル 50 cc

★塩小さじ 1 杯      ★コショウ少々



### 作り方

1



新玉ねぎ りんごを 用意します！

2



新玉ねぎ りんごをすり下ろして ホールにあけます！

3



★の調味料を全て入れて 泡立て器などで 良く混ぜ合わせて

完成です！