



新玉ねぎとハムの 簡単マリネ

やわらかくてあま〜い♪〜新玉ねぎレシピ② 新玉ねぎとハムの簡単マリネ

材 料 (新玉ねぎ2個分)

新玉ねぎ……………2個
ハム……………6枚くらい
パセリ……………適量
塩こしょう……………適宜
★酢……………大さじ2
★砂糖……………大さじ1/2
★オリーブオイル…大さじ1
★だしパック(中身)…小さじ1/4
※まるものだしパック使用

- 1 新玉ねぎは繊維に沿って薄切りにし、5分ほど水にさらして水気を切る。
- 2 ハムは一口大に、パセリはみじん切りする。★を混ぜておく。
- 3 保存袋に★を入れて混ぜ、新玉ねぎとハムを入れて揉み込み、冷蔵庫で1〜2時間ほど漬け込む。
- 4 食べる分を器に盛りつけ、パセリを散らしてできあがり♪

コツ・ポイント

- 新たまねぎは水にさらすと辛みがやわらぎシャキッとします。
- 新玉ねぎは薄く切った方が食べやすいです。
- 砂糖をハチミツにするとマイルドになります。★はお好みで調整してください。