

ふらの野菜を使った 逸品レシピ紹介

玉ねぎの醤油漬け



材料

●玉ねぎ……6kg

A {
醤油……1L
みりん……600cc
酒……600cc
きざら……1kg
酢……200cc
昆布……少々

作り方

1. 玉ねぎを20分位ゆでる。
2. A を鍋であたためる。
3. 玉ねぎが冷たくなったら A と混ぜる。

JAふらの南富良野支所女性部
「漬物・特産物料理コンクール」レシピ集より
第45回(平成28年) 南富良野町北落合 大竹 一枝さん考案レシピ

[ふらの野菜を使った逸品レシピ集へ](#)