



ビストロの人気メニューをお手軽に！

玉ねぎのビネグレット（本つゆづくりおき企画）



調理時間（10分）

【提案ポイント】

ビストロの人気メニューも電子レンジと「ｷｯｺﾏﾝ旨みひろがる香り白だし」を使えばお手軽メニューに！玉ねぎをレンジで加熱したら、合わせ調味料に漬け込むだけ！国産だし100%のうまみが素材の美味しさをさらに際立てます。

【当社使用商品】

ｷｯｺﾏﾝ旨みひろがる香り白だし

【栄養計算値（1人分当たり）】

エネルギー

25 kcal

食塩分

0.2 g

【材料（3～4人分）】

玉ねぎ（小） … 2個

(A)

ｷｯｺﾏﾝ旨みひろがる香り白だし … 大さじ1と1/2

酢 … 大さじ2

粒マスタード … 大さじ1/2

【つくり方】

- (1) 玉ねぎ（小）は4等分の輪切りにする。
 - (2) 玉ねぎを耐熱容器に入れ、ふんわりラップをかけ電子レンジ(600W)で2分程加熱する。
 - (3) 保存容器に（A）を合わせて（2）を漬け込む。（30分～）
- ※ 栄養計算値は4人分とした場合の値です。
※ 漬け込む時間を除く

