

『オーサワのとろり甘い濃厚玉ねぎ』で作る!

おすすめ!

簡単アレンジレシピ



シンプルに玉葱の美味しさを味わう

玉葱のスープ

材料(1人分)

オーサワのとろり甘い濃厚玉ねぎ 80g
水 80g 野菜ブイヨン 大さじ 2/3
塩・胡椒 適量 パセリ 適量

作り方

- 濃厚玉ねぎと水、野菜ブイヨンを鍋に入れ、全体が温くなるまで火にかける。
- 塩と胡椒で味を整え、お好みでパセリをのせる。



濃厚な味で、パンはもちろんお料理にもよく合います

2種の玉葱ジャム

材料(作りやすい分量)

オーサワのとろり甘い濃厚玉ねぎ 200g
ソルト 塩 2g 胡椒 適量 ピンクペッパー 適量
メープル メープルシロップ 小さじ 2 塩 適量 シナモン 適量

作り方

- ソルトジャムは、濃厚玉ねぎ 100gと塩を鍋に入れ、程よい固さに煮詰め、胡椒で味を整える。お好みでピンクペッパーを加える。
- メープルジャムは、濃厚玉ねぎ 100gとメープルシロップ、塩を鍋に入れ、程よい固さに煮詰め、お好みでシナモンを加える。



玉葱の甘味と醤油のコク、サラダとの相性は抜群

玉葱ドレッシング

材料(サラダ/2人分、ドレッシング/作りやすい分量約50g)

オーサワのとろり甘い濃厚玉ねぎ 50g
醤油 小さじ 1 梅酢 小さじ 1
胡麻油 小さじ 1 塩 適量
サラダ 玉葱 2/3 個 トマト 1/2 個 梅酢 少々

作り方

- 塩以外のドレッシングの材料をブレンダーにかけて良く混ぜた後、塩で味を整える。
- 玉葱を薄くスライスし、梅酢少々を振っておく。
- 食べやすい大きさに切ったトマトに②をのせ、①をかける。



混ぜて焼くだけで簡単、ぼん酢でさっぱりいただく

玉葱のお焼き

材料(1人分)

オーサワのとろり甘い濃厚玉ねぎ 70g
小麦粉 60g 玉葱 40g 塩 少々
ぼん酢 醤油 大さじ 1 柚子酢 大さじ 1

作り方

- お焼きの材料をボールに入れ、混ぜ合わせる。
- フライパンに油をしき、①を焼く(固い場合は水を少し加え調整する)
- お好みでぼん酢をつけていただく。