

味白慢

アイデア賞



白ねぎのマリネ

ネギがアスパラみたいに甘くて美味しいんです。 沼津市 草薙知香子さん

材料と分量(4人分)

白ネギ	3本
レモン輪切り	1枚
塩	小さじ1/4
にんにく	1片
粒マスタード	大さじ1
ワインビネガー	大さじ2
サラダ油	大さじ6
トマト	1個
ゆで卵	1個
パセリ	少々

作り方

- 1 ネギの白い部分を5cmくらいに切る。
- 2 レモンの輪切り1枚と塩を入れた湯で柔らかくゆでる。
- 3 ボウルににんにくをこすりつけ、塩、粒マスタード、ワインビネガー、サラダ油でドレッシングをつくる。
- 4 水気をきったネギをドレッシングに漬けて冷やす。
- 5 トマトを荒切り、ゆで卵をみじん切り、パセリをみじん切りにする。
- 6 ねぎの上に5を飾る。