

Salsa cipollina fresca

新玉ねぎのイタリアンドレッシング



【材料】(カップ1分)

新玉ねぎ	中1個
和(洋)辛子	小さじ1/3
オルチョサンニータ	50cc
米酢など(ビネガーでも)	50cc
塩漬けケッパー9/11mmの場合	8粒~
野生のオレガノ	少々

・塩漬けケッパーは塩を洗い流し、15分ほど浸水し塩抜きする

【作り方】

- 1) 新玉ねぎはやさしくおろす
- 2) 塩漬けケッパーは水気を切り細かく刻む
- 3) 和(洋でも)辛子と米酢をあわせ泡だて器などでよく混ぜる
- 4) 新玉ねぎのおろしたものの、オルチョ、刻んだケッパー、野生のオレガノなど残りの材料全て入れて全体が一体化するまでよく攪拌する
- 5) 新玉ねぎの甘さと、入れる酢の酸味により味がかなり変わるので、好みの味になるように酢やオルチョの量で調整する
- 6) 生野菜、温野菜、魚肉などのソテー、魚介のサラダなどにかけて使用する

※ガラス瓶に全てを入れてシェイクして使用しても。そのまま一週間は冷蔵庫で保存可能



左・写真はハーブのみに新玉ねぎドレッシングをかけたもの。生野菜は水をよく切るのがコツです
新玉ねぎの時期にこそこのソースです