



Salsa cipolla nuova

新玉ねぎのドレッシング



【材 料】

新玉ねぎ	中 1/2 個
米酢（お好き酢なんでも）	大さじ 1.5
※アサクラ EVO	大さじ 1.5
※コンチェントラートデルマーレ	小さじ 1/5
※野生のオレガノ	少々

今日はミニトマトに和えました

ミニトマト適宜

※はアサクラアイテム

アサクラ CHANNEL ライブクッキング vol.185

つくり方／

- 1) 新玉ねぎは繊維に直角にやさしくおろし金でおろす
- 2) ボウルに入れ、分量の酢、EVO、塩を入れてよくかき混ぜる
- 3) 味をみて好みの味に酢の量やオイルの量で調整する
- 4) 野生のオレガノを加えて完成
- 5) ミニトマトを半分にカット
- 6) お好きな量の玉ねぎドレッシングで和えて皿に盛る

※生野菜・温野菜のサラダに。魚介のサラダの和えるソースに、
また魚や肉のソテーに添えてもおいしい