



紫玉ねぎの酢漬け

調味料に京のしろだしを合わせて漬け込むだけの簡単レシピです。カレーの付け添えや、お魚、ハーブと合わせてマリネにも。Wポリフェノールで夏バテ防止に！

材料（4人前）

赤玉ねぎ 1個

酢 300ml

しろだし 大さじ1

塩こうじ 大さじ1

砂糖 小さじ1

作り方

- 1 調味料を瓶に入れ混ぜ合わせる。
- 2 玉ねぎは半分に切り、更に3mm程の薄切りにして容器に入れていく。
- 3 1日置いて味がなじんだら完成。

※甘さはお好みで調整してください。

このレシピで使った商品



京のしろだし