



紫玉ねぎドレッシング

好きな野菜をすりおろしてたっぷり入れれば食べるドレッシングに。オイルや甘み（みりんやお砂糖）はお好みで。

材料

京のしろだし 大さじ2

お酢 大さじ2

オリーブ油 大さじ2

みりん 大さじ1

紫玉ねぎ 1個（小なら2個）

作り方

- 1 ビン容器にすりおろした玉ねぎとその他の調味料を入れて振れば完成
*角切りにしたトマトにかけて食べると美味しいです◎

このレシピで使った商品



京のしろだし