

## 酢たまねぎ

### 《材料》

新たまねぎ（普通のだまねぎでも）大 3 個

- 酢 500cc
- はちみつ（なければ砂糖）大 4

### 《作り方》

- 1.たまねぎは薄くスライスして、15分位そのままにしておく。
- 2.はちみつに酢を少し（100cc程度）入れて、はちみつを溶かしておきます。
- 3.たまねぎに2と残りの酢を入れ混ぜます。
- 4.冷蔵庫や野菜室で一晩寝かせたら出来上がり。

\*酢がきついと感じたら、好みではちみつや砂糖を追加してください。

\*三杯酢や、市販の寿司酢でつくってもおいしくできます。

三杯酢…酢：醤油：砂糖を4：2：1の割合で合わせたもの。