

酢たまねぎ

《材料》

新たまねぎ（普通のたまねぎでも）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、お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。