

# 新玉ねぎのマリネ



## 材料（作りやすい量）

新玉ねぎ	大 1 個
豆みょう	1/2 袋
(きゅうりなどでも)	
赤パプリカ	1/4 個
(にんじんなどでも)	
酢	大さじ 1
オリーブオイル	大さじ 2
砂糖	小さじ 1
顆粒コンソメ	小さじ 1
塩	小さじ 1/2
こしょう	少々

## 作り方

- ① 新玉ねぎは薄くスライスして、水にさらし、水気を切っておく。
- ② 豆みょうは長さを半分に切る。赤パプリカは薄切りにする。
- ③ 酢に砂糖、顆粒コンソメ、塩、こしょうを良く混ぜて溶かす。オリーブオイルを混ぜながら加える。
- ④ ③に①と②を加えて混ぜ、冷蔵庫で冷やす。

### Point!

ドレッシングを混ぜるときは、塩などが溶けにくくなるので、オリーブオイルは最後に混ぜると良いです。