

長ねぎの和風マリネ



材料（作りやすい量）

長ねぎ	太め 2 本
オリーブオイル	大さじ 2
ゆずポン酢	適量

作り方

- 1) 長ねぎは 3~4 センチのブツ切りにする。
- 2) フライパンにオリーブオイルを引いて温まったら、長ねぎを並べて入れる。中火で軽く焼き目がついたら、フタをして弱火で 2~3 分蒸し焼きにする。ひっくり返してさらにフタをして、やわらかくなるまで火を通す。焼き目が足りなければ最後に強火で焼きつける。
- 3) バットなどに長ねぎを蒸し汁と共に移して並べ、ゆずポン酢をひたひたになる位まで入れる。
- 4) お好みの味の濃さになるまで漬けておく。途中で上下をひっくり返したほうが味がまんべんなく回ります。

Point!

長ねぎが冷めていく時に味がしみこみます。1~2 時間くらいの浅漬けも、じっくり一晩漬けても、どちらも美味しいです！