

ゆで豚のオニオン

サラダ風

レシピ



<材料>

豚肉	110g
玉ねぎ	23g
赤玉ねぎ	12g
貝割れ	6g

淡口醤油	4g
米酢	3g
上白糖	2g
ごま油	適量



<作り方>



- ① 玉ねぎ・赤玉ねぎをスライスして水にさらす
- ② 貝割れを2~3cmにカットする
- ③ 豚肉を茹で、水にさらし冷やす
- ④ ① ②を混ぜ合わせ更にひく上に豚肉をのせる
- ⑤ 酢米酢・上白糖・淡口醤油・ごま油を合わせた調味料を上からかけて出来上がり