

## 新玉ねぎとスナックエンドウのマリネ

材料) 2人分

白ワイン100cc

水・米酢各70cc

砂糖15g

塩5g

昆布7g

新玉ねぎ2個

スナックエンドウ6個

鰹節適量



作り方)

1. スナックエンドウは筋を取り、たっぷりの熱湯で1分を目安に茹で、ザルにあげて冷まし、半分に切る。
2. 小鍋に水、白ワイン、米酢、砂糖、塩を入れる。
3. 新玉ねぎはよく洗ってくし切りにする。表面の皮を捨て、2~3枚目の玉ねぎは剥いて中心の部分のみを使う。根元をギリギリで落とし、2に入れる。2~3枚目の玉ねぎは別の料理に使うと良い。(3月は牛井で使用しました。)
4. 火にかけて、沸騰直前で火を止め、昆布を入れて蓋をし、冷めるまで置く。
5. 冷めたら1を漬け込み、お好みで鷹の爪の輪切り(分量外)を入れ、1時間ほど冷蔵庫に入れてマリネする。
6. お皿に盛り付け、汁を張り、鰹節を振る。